DICTIONNAIRE
PORTATIF
DE COMMERCE.

DICTIONNAIRE
PORTATIF
DE COMMERCE.

DICTIONNAIRE PORTATIF DE COMMERCE,

CONTENANT

La Connoiſſance des Marchandiſes de tous les Pays, ou les principaux & nouveaux articles concernans le Commerce & l'Economie, les Arts, les Manufactures, les Fabriques, la Minéralogie, les Drogues, les Plantes, les Pierres précieuſes, &c. &c.

TOME QUATRIÈME.

MOULE. -- ZOROCHE.



A BOUILLON,

AUX DÉPENS DE LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE.

Et ſe trouve,

A LIEGE, chez C. PLOMTEUX.

M. DCC. LXX.

DICTIONNAIRE PORTATIF DE COMMERCE.

M.

MOULE, *moncles de mer*. La moule de mer eſt un petit poiſſon, connu de tout le monde, oblong, gros comme une feve, d'une figure approchante de celle d'un petit muſcle, d'où lui eſt peut-être venu ſon nom, tendre, blanchâtre, un peu frangé ſur ſes bords, nageant dans une eau ſalée, délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille à deux battans aſſez minces, convexe, & d'un bleu noirâtre en dehors, concave & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement liſſe des deux côtés, &c.

Les moules de mer ſont fort différentes des moules de rivières, ou d'étangs; la moule d'étang eſt un poiſſon hermaphrodite, mais d'une eſpèce ſingulière en ce qu'elle multiplie ſans accouplement.

La moule de mer ſe trouve abondamment le long des côtes maritimes de France. Les pêcheurs s'en ſervent d'appas pour prendre du poiſſon.

En quelques lieux du Bréſil on voit des moules ſi groſſes, qu'étant ſéparées de leur coquille, elles peſent quelquefois juſqu'à 8 onces chacune; les coquilles de ces grandes moules ſont d'une grande beauté.

Chez quelques habitans, des environs de Lancaſtre en Angleterre, le principal uſage des moules eſt pour fumer les terres voiſines de la mer, d'où on les tire par charretées. M. Linnæus dit qu'en Suède le territoire de la province d'Helſingie eſt en grande partie compoſé des mêmes coquillages. Les Flamands mangent des moules auſſi-bien que les Anglois, mais les Suédois n'en mangent point.

Les moules contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil. Celle de mer eſt ſans contredit la plus eſtimée, comme étant plus ſaine & de meilleur goût que celle de rivière ou d'étang. On doit choiſir les moules tendres, délicates & bien nourries. Leur chair lâche le ventre, mais elle fournit peu de bonne nourriture,

& ne convient qu'aux tempéramens bilieux & à ceux qui ont un bon estomac, encore en faut-il user modérément; car elles se digèrent difficilement, produisent des humeurs lentes & visqueuses; elles passent même pour exciter la fièvre, & pour causer des obstructions dans le bas-ventre. Les moules sont sujettes à devenir venimeuses par des maladies qui leur arrivent.

On apprête les moules de plusieurs manières; mais la meilleure façon est de les accommoder avec le beurre frais, le persil, la ciboule & la chaplure de pain.

On se sert en médecine de la coquille des moules, & l'on en prépare une poudre fort bonne contre la fièvre tierce, &c. Voyez suite de la *Matière médicale* de Geoffroy, *Regne Animal* in-12, 1756, Tom. I, p. 116 à 137.

MOULIN *à scie*. Est un moulin à eau propre à scier plusieurs planches à la fois. Il s'en voit beaucoup en Dauphiné, particulièrement aux environs de la Chartreuse de Grenoble.

Des moulins à scie.

Il seroit bien avantageux pour la France, que l'usage s'y établit d'avoir dans le voisinage des forêts, des moulins à scies ou à planches, comme il y en a dans plusieurs endroits de l'Allemagne. Ces moulins y façonnent en peu de tems, à peu de frais, & en quantité, toutes sortes de planches, jusqu'aux douves qui servent à faire les tonneaux : car la méthode en Allemagne pour les futailles est différente de la nôtre. Leurs tonneaux sont très-gros, la plupart contiennent plusieurs de nos barriques. Ils les composent de douves de bois tirées à la scie, & non à la fente, comme nous le faisons. Ces douves sont étroites & fort épaisses, mais beaucoup plus vers les bouts où doit se faire le jable, que vers le bouge ou le milieu du tonneau.

Cette espèce de merrain tiré à la scie, n'est bon, qu'autant qu'on lui donne au moins 14 ou 15 lignes d'épaisseur; car s'il n'avoit que 9 à 10 lignes, il laisseroit trop échapper les parties spiritueuses du vin, & le vin même dans les endroits où il auroit des nœuds. C'est pourquoi le merrain en fente est préféré à celui fait avec la scie pour les futailles légères. Nous en expliquerons la raison par la suite.

Mais une observation qui mérite d'être faite à ce sujet, c'est que les futailles qui sont grandes & faites avec des douves bien épaisses conservent beaucoup mieux le vin, qui s'y façonne aussi bien mieux que dans les petites futailles. A considérer d'ailleurs

les choses du côté de l'économie, les futailles, dont chacun pourroit contenir seulement 5 de nos barriques ou muids de vin coûteroient moins à faire, que ne coûteroient les petites futailles ordinaires, tiendroient moins de place dans un cellier, & dureroient au moins le triple de tems. Cette méthode devroit être adoptée pour conserver le vin de provision, qu'on tireroit ensuite dans de petites futailles ou en bouteilles, à mesure qu'on en voudroit faire usage. En ce cas, on feroit faire en exploitant les bois de grandes & fortes douves propres à former de pareilles futailles; & les moulins à scie seroient d'un grand secours pour cela.

Ces moulins en général faciliteroient beaucoup l'exploitation des bois, & pour le tems, & pour la dépense; car la main-d'œuvre est très-coûteuse en fait de scierie. L'ouvrage en est rude, & les ouvriers les plus prompts n'en font que bien peu par jour. Au lieu qu'avec un moulin, il en coûteroit les deux tiers moins, l'ouvrage seroit beaucoup plus considérable & plus exactement fait, & ce qui est toujours un grand avantage, on épargneroit des hommes, qui pourroient être employés à d'autres choses plus utiles. *Journal Economique*, 1759, p. 403.

Les moulins à scier les planches nagissent qu'en ligne droite. On a trouvé le moyen de leur faire décrire en sciant toute sorte de courbes & figures irrégulières. Par ce nouveau moyen, on est en état de faire très-pomptement des roues pour les voitures & pour les moulins, & il faut infiniment moins de bois. *Extrait du* 42e. *Mémoire du premier vol. des actes de l'Académ. d'Erfort*, ibid p. 491.

MOULINAGE. C'est le dernier apprêt qu'on donne aux soies filées avant que de les teindre, ce qui se fait par le moyen d'un moulin.

Pour préparer les soies au moulinage, il faut qu'elles aient été cuites, c'est-à-dire, mises dans l'eau bouillante, enfermées entre deux linges. C'est proprement pour rendre les soies moins torses, suivant la fabrique des étoffes où elles doivent être employées, qu'on leur donne le moulinage.

Le moulin qui sert à donner cet apprêt est une machine quarrée, mais plus longue que large; plusieurs pièces de bois emmortoisées les unes dans les autres en composent le chassis, qui est fait en forme de grande cage, dans le centre de laquelle sont deux roues couchées de champ l'une au dessus de l'autre, dont les axes posent sur deux traverses mises en haut & en bas.

Un homme seul, quand la machine est simple, peut faire mouvoir ces roues par le moyen des lanternes où elles sont engrai-

nées, & d'une forte manivelle qu'il tourne à la main. Si les moulins sont multipliés, comme ils le sont à Lyon & à Tours, on augmente la force du mouvement, comme on le dira plus bas.

Les roues mises en branlé par le moyen de la manivelle, communiquent leur mouvement à huit dévidoirs, ou même davantage, suivant la grandeur de la machine, sur les aîles ou bras desquels se dévident les soies qui sont sur les bobines posées en deux rangs des deux côtés de la machine, chaque rang à la hauteur de l'une des deux roues qui sont au centre.

Ces bobines ont leur mouvement par des lanières de cuir, qui posent sur de petits cylindres de bois qui les soutiennent, & qui roulent ensuite sur les deux roues du centre; ensorte que la soie qui est sur chaque bobine se tord en se dévidant, & forme séparément son écheveau, qu'on nomme *flotte*.

Pour peu que la machine soit grande, elle peut faire mouvoir 200 ou même 300 bobines & plus, sur lesquelles une seule personne suffit pour avoir la vue, soit pour en remettre de nouvelles à la place de celles qui sont déchargées de leur soie, soit pour relier les fils qui se rompent, soit pour arranger les écheveaux sur les dévidoirs, soit enfin pour remédier à tous les désordres qui peuvent arriver par le nombre & la finesse extraordinaires de tant de fils dont sont chargées les bobines.

La description de cette machine, une des plus belles & des plus commodes que l'art ait inventées pour les manufactures de soierie, a été faite sur le seul de ces moulins qu'il y ait à Paris; & qui, quoiqu'un peu grossièrement composé, a toutes les mêmes parties que ceux de Tours & de Lyon, que personne ne peut voir, sans étonnement & sans admiration, particulièrement celui de l'hôpital de la charité de cette dernière ville, où un seul homme fait mouvoir jusqu'à 48 de ces moulins.

Moulins nouveaux pour organsiner les soies, par M. de Vaucanson, *Hist. de l'Acad. des Sciences*, an. 1751. Moulin du premier apprêt, c'est-à-dire, celui qui donne le premier tord à la soie, *ibid.* Moulin du second apprêt, qui donne le second tord à la soie, à contre-sens du premier, *Ibid.*

MOUSQUETS. Ce sont des tapis de Turquie ou de Perse, que les marchands François achetent à Smyrne, & qui arrivent dans le Royaume ordinairement par la voie de Marseille. Ils sont les plus fins de ceux qui se tirent du levant, & se vendent à la pièce, depuis 6 piastres jusqu'à 30, suivant leur finesse & leur aunage. Il se fait des tapis de pareille fabrique, mais beaucoup plus beaux & mieux travaillés à la savonnerie, manufacture royale établie au bout du cours-la-reine par Louis XIV pour les meubles de la couronne, façon de Turquie & de Perse.

MOUSSE, qu'on nomme aussi *usnée*. Petite plante qui croît sur les arbres, sur les pierres & sur les coquillages.

Il y a plusieurs sortes de mousses qui entrent dans le commerce des marchands épiciers, & qui servent ou à la médecine, ou aux parfumeurs; entr'autres, la mousse marine, qu'on nomme autrement *coralline*, qui est bonne contre les vers. Voyez *Coralline*; & la mousse de cédre & de sapin qui entre dans la composition de la poudre de Chypre. Voyez *Cédre* & *Sapin*.

La mousse des arbres communs, comme du chêne, de l'orme, du peuplier, &c. sert aux matelots & mariniers à calfeutrer leurs navires & bateaux. Les oiseliers en font aussi un petit trafic, & l'emploient à préparer les cages dans lesquelles on met couver certaines sortes d'oiseaux.

L'Hist. de l'Acad. Ann. 1708, parle d'une sorte de mousse que les Espagnols avoient apportée d'Amérique, & qui guérissoit la goutte, lorsqu'on la brûloit sur la partie affligée; car M. Homberg rapporte avoir vu un bourgeois de Hambourg qui, par ce remède, étoit quitte en 7 ou 8 jours de ses accès de goutte, qui auparavant duroient deux ou trois mois; & en même-tems les rendoit plus rares.

L'espèce de mousse rampante, à massue, mousse des bois, nommée en latin, ou plutôt en grec, *lycopodium*, mot qui signifie pied ou patte de loup, donne par ses étamines, une poudre très-subtile jaune citron, qui sert à divers usages; 1°. pour saupoudrer les parties enflammées des enfans, ensuite de l'âcreté de leur urine, lorsqu'ils sont dans le berceau; 2°. pour dessécher, chez les apothicaires, les pilules qu'ils font de toutes espèces. Ces deux pratiques sont entièrement établies chez les Allemands; aussi tous leurs droguistes en font commerce, & la vendent en détail assez bon marché, à 10 ou 12 sols la livre.

Cette poudre est si inflammable, que les Russiens qui la nomment *plaven*, & les Persans s'en servent pour leurs feux d'artifice. Quelques-uns ont appellé cette poudre, *soufre de mousse*, ou *soufre végétal*, parce qu'elle ressemble un peu au soufre, & qu'elle est fort inflammable. Si on la mêle avec de la poudre d'encens & de colophane, elle est estimée admirable pour arrêter les hémorrhagies.

Il y a une autre espèce de *lycopodium*, à feuilles de sabine, que C. Bauhin nomme *muscus clavatus, foliis cupressi, Pin.* 360, dont les paysans des montagnes de Suède se servent pour teindre de la laine en jaune, par décoction. Ils la cueillent pour cela sur la fin de Juin.

Les teinturiers trouvent une couleur purpurine incarnate dans une autre espèce de mousse, ou plutôt de lichen, qui se trouve

en quelques endroits de l'Europe, mais plus particulièrement dans la province de Galles en Angleterre. *Voyez* suite de la *Matière médicale* de Geoffroy, in-12. 1750, tom. I, p. 86.

MOUSSELINE (*com.*) Sorte de toile fine faite avec du coton. On l'appelle ainsi, parce que sa surface n'est point parfaitement unie, mais qu'elle est garnie d'une espèce de duvet, assez semblable à de la mousse.

On apporte des Indes Orientales, principalement de Bengale & de Coromandel, différentes sortes de mousseline.

La France en fait un commerce très-considérable, ainsi que l'Angleterre & la Hollande. Le Danemarck commence aussi à en vendre beaucoup depuis quelques années.

On en fait aussi dans quelques cantons de la Suisse, mais dont la qualité est de beaucoup inférieure à celle des Indes. Il y a environ vingt ans qu'on en a établi une manufacture au Deux Ponts; mais, soit qu'elle fut en mauvaise main, soit que la matière première revint trop chère, elle n'a jamais pu réussir.

Mousseline, en terme de confiseur, est un ouvrage en pâte de gomme adragante détrempée dans de l'eau claire & jus de citron, avec du suc royal en poudre & passé au tamis, démêlant & battant le tout ensemble, jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable. On en peut faire de la rouge, en y ajoutant de la cochenille préparée; de la violette, en y mêlant de l'indigo, de l'iris, de la jaune, en la détrempant avec de la gomme-gutte, &c.

MOUTARDE. Est une composition de graine de senevé broyée avec du vinaigre ou du moust de vin, dont on se sert dans l'assaisonnement de quelques sauces & ragoûts, ou pour manger avec de certaines viandes. La moutarde de Dijon est estimée; il s'en fait un grand négoce en France, & même dans les pays étrangers.

La graine de moutarde sert aussi à préparer les peaux de chagrin ou celles des autres animaux que les ouvriers passent en chagrin. Voyez *Chagrin*.

La moutarde ne se doit faire qu'avec de bons vinaigres & du senevé de la meilleure qualité; les moulins pour la broyer doivent être propres & non chansis.

MOUTON. Vieux agneau qu'on a châtré pour empêcher qu'il ne devienne belier, afin qu'il s'engraisse plus facilement, & qu'il soit plus tendre pour être vendu à la boucherie & employé à la nourriture de l'homme.

Quand le petit de la brebis n'a pas un an complet, on le nom-

une *agneau*; lorſqu'il en a deux, les laboureurs l'appellent *agnelet*; quand il en a trois & qu'il a été châtré, on le nomme *mouton*. Enfin, lorſqu'il eſt parvenu à ce dernier âge, & qu'on l'a laiſſé ſans être châtré, pour en conſerver l'eſpèce, il prend le nom de *belier*. Voyez *Belier*.

On a remarqué que dans le Querçy qui eſt un pays plein de montagnes, ſec & aride preſque par-tout, on éleve de fort beaux moutons, dont la chair eſt délicate & la laine bien fine. Les pâturages y ſont très-ſains, & les terres vagues qui ſervent le plus ſouvent de pâture à ces beſtiaux, ſemblent avoir toutes les qualités requiſes pour élever des moutons qui, ſans doute, ne le céderont pas, ſoit pour la chair ou pour la laine à ceux d'Angleterre, ſi on prenoit les mêmes précautions que les Anglois ont priſes; ſçavoir, d'en tirer d'ailleurs qui fuſſent d'une eſpèce convenable à la nature du terrein. On pourroit, par exemple, en tirer de chez eux, qui auroient plus de rapport à notre climat, que ceux de Ségovie, ou quelques autres provinces d'Eſpagne. Voici les moyens qu'on croit les meilleurs pour tirer parti de ces terres, qui ne donnent encore qu'imparfaitement des pâturages à ces animaux. Le mouton eſt d'un tempérament délicat & chaud; conſéquemment il lui faut des alimens qui aient beaucoup de ſels & qui échauffent un peu, comme ſont toutes les herbes fines & les aromates, le thim, le ſerpolet & autres herbes de cette nature qui croiſſent dans des terreins ſecs. Il y a un auteur Anglois qui prétend que le perſil ſemé dans les champs, procureroit à ces animaux une fort bonne nourriture; qu'étant naturellement chaud, il corrigeroit la qualité froide & inſipide des autres plantes, que les moutons paiſſent ſouvent dans des terreins marécageux. La luzerne & le ſainfoin ſont encore excellens pour la nourriture des bêtes à laine, parce qu'ils ont beaucoup de ſubſtance ſpiritueuſe; mais j'ai éprouvé qu'en les hachant bien menu avec de la paille de froment; & les faiſant un peu broyer ſous des meules pour en ramollir les parties roides, on avoit un fourrage très-bon pour nourrir les moutons pendant l'hiver. La plupart des maladies qui arrivent à ces animaux, vient plutôt du changement de nourriture que de toute autre cauſe, & de ce qu'on les fait paſſer brusquement d'une extrêmité à l'autre, de l'abondance à l'abſtinence, & du chaud au froid auquel ils ſont fort ſenſibles, & même fort ſujets, ſi on n'y apporte une attention particulière. Ces défauts en général ſont de preſque tous les pays où j'ai paſſé; mais comme le Quercy & la Rouergue ſont les provinces qui m'ont paru convenir le mieux pour élever des moutons, parce qu'il y a peu de bois dans les Landes, & que le terrein y eſt ſec, l'auteur du mémoire a obſervé ce qui pourroit contribuer à les rendre encore

plus fertiles, & en même-tems d'un meilleur rapport pour la nourriture des moutons. Ces principes pourront s'appliquer à tous les autres pays qui n'ont pas, à beaucoup près, les mêmes avantages pour ces animaux; mais ce mémoire étant trop étendu pour le placer ici, on peut le consulter dans le *Journ. Econom.* 1759, p. 202 & 256; nous en donnerons seulement le précis.

On y traite des défauts des Landes en général, on fait voir que les brebis ne sont point originaires des pays froids & humides, & qu'ils tirent leur origine des pays plus tempérés, où il tombe le moins de pluie, & où les saisons ne sont point si sujettes aux extrêmités du froid & du chaud. L'Egypte, la Barbarie & presque tous les pays orientaux, où les moutons sont d'une qualité supérieure aux nôtres pour la chair & pour la laine, leur conviennent naturellement. On traite ensuite des bergeries actuelles & de leur mauvaise construction. On prétend que la méthode de faire parquer les moutons dans les champs est très-mauvaise à tous égards: car il ne faut pas s'imaginer que les terres ne fussent mieux amendées; si les bergeries étoient spacieuses, bien aërées & à l'abri de la pluie, du vent du nord & du soleil, & qu'on mit souvent de la litière sous les moutons; il est certain qu'on éviteroit toutes les incommodités auxquelles les bergeries actuelles exposent ces animaux, ce qui seroit déja avoir gagné un grand point pour leur procurer la santé. Il faudra les placer dans un lieu sec, & dont le terrein cependant ne soit pas spongieux. On indique après cela une nouvelle construction de bergeries plus commode pour loger les moutons. Il n'y a rien de plus intéressant pour l'amélioration des terres que le fumier de mouton. En suivant les moyens que l'auteur indique, on pourroit avoir des laines fines dans les lieux montagneux de la France. L'auteur entre aussi dans quelque détail sur les moyens d'avoir des bêtes à laine dans toutes les Landes & les pays gras & aquatiques, & enfin comment il faut nourrir les moutons pendant l'hiver.

Dans le même *Journal Economique*, 1758, Nov. p. 498, on trouve encore des observations économiques sur les brebis & la manière de les élever. L'Espagne & l'Angleterre qui sont des climats très-différens, & dont les pâturages ont des qualités toutes opposées, ne laissent pas de produire des brebis d'une belle espèce, qui donnent la laine la plus estimée de toute l'Europe; la France, fertile par elle-même, qui est sous un climat tempéré & qui tient un juste milieu entre les chaleurs & la sécheresse de l'Espagne, & le froid & l'intempérie de l'Angleterre, ne fournit pas les mêmes avantages par rapport aux brebis. On en attribue la cause au défaut de connoissance nécessaire pour les élever comme il convient. On peut consulter à cet égard les susdites observations. Voyez aussi l'art. *Brebis*.

Les moutons des Ardennes ont la chair fort délicate & bonne quand ils sont bien choisis. On en envoie beaucoup à Paris en hiver par le carrosse de Sedan. Les laboureurs ont un secret particulier pour en tondre la laine si à propos, qu'elle est toujours très-estimée ; & ils perdent rarement de leurs bêtes à laine, par les maladies qui surviennent aux moutons, parce qu'au moyen de certains remèdes innocens, ils sçavent les préserver des accidents auxquels ils sont sujets. On a remarqué que par-tout ailleurs, on a une saison fixe dans laquelle on ne manque jamais de tondre les brebis, aussi en a-t-on vu qui, après la tonte, frissonnoient, tant l'air étoit vif & piquant : dans les Ardennes, au contraire, si le mois d'Avril ou de Mai est trop chaud ou trop froid, on diffère de les tondre, & communément on ne s'y prend guère qu'au milieu du printems. Quand elles sont dépouillées de leur laine, si par hasard on leur a fait quelque plaie en les tondant, on l'enduit de poix liquide, & on lave bien tout le reste du corps avec du vin & de l'huile ; dans certains cantons des Ardennes, on mêle le vin avec de la lie d'huile, ou bien on prend du vin, de l'huile & de la cire vierge, dont on fait un onguent pour les frotter : on prétend que par cette précaution, non-seulement ils sont fournis de laine à la tonte prochaine, mais encore que cela les garantit de la rogne & des ulcères. Jamais ils ne les tondent au soleil, le matin ; car c'est un proverbe dans le pays, qu'il faut apporter la même précaution pour la laine que pour les fruits, quand on veut les conserver ; & qu'on doit attendre pour tondre les brebis, que la rosée & la fraîcheur aient été desséchées par l'ardeur du soleil ; & que si l'on tond les moutons dans le tems qu'ils suent, la laine qui reçoit cette sueur, en devient plus molle & plus colorée. *Journ. Œconom.* Juin 1754, p. 126. On y indique aussi les remèdes qui leur conviennent.

Outre la chair des moutons, une des nourritures des plus ordinaires & des meilleures dont l'homme se serve pour conserver & soutenir sa vie, on tire encore de ces animaux quelques marchandises dont il se fait un commerce considérable.

Leur laine, leur peau, leur graisse, soit celle dont on fait le suif, soit celle qu'on nomme *œsype*, sont de ce nombre. Voyez *ces articles.*

Le terme de mouton se prend aussi quelquefois pour la peau de l'animal, différemment préparée ; ainsi l'on dit, du mouton passé en mégie, du mouton passé en huile, autrement, dit en chamois ; du mouton passé en basane. La plus grande partie du parchemin se fait de mouton. Ces diverses préparations du mouton se peuvent voir aux articles de *mégie*, *basane & parchemin.*

Moutons de Tartarie. Les moutons que nourrissent la plupart

des Tartares qui viennent tous les ans sur le Volga, trafiquer avec les Russiens, sont une espèce différente de ceux d'Europe; ils n'ont point de queue, mais à la place ils ont quelque chose d'assez semblable à un brichet de bœuf qui leur croît au croupion, qui pese communément sept à huit livres. Leur chair est excellente, particulièrement celle de cet endroit de l'animal: leur toison est fort frisée & assez fine, mais non pas tant que celle des agneaux. Ces moutons vivans, ou leur peau chargée de leur toison, se troque par les Tartares avec les Russiens pour différentes marchandises.

Le mouton est la viande la plus commune chez les Turcs. Il n'est bon en Egypte que pendant la verdure, c'est-à-dire, en Décembre, Janvier & Février; dans toute autre saison il sent la laine. On tond les moutons pour en avoir la toison; mais en général, ce n'est point l'usage en ce pays de les couper, comme on le pratique en Europe.

MUSA. C'est un fruit de la Zone-Toride, qui porte le même nom que la plante qui le produit. C'est le même que la plupart des voyageurs nomment *bananes*, & la plante *bananier*. Les Malayes l'appellent *pissang*. Quelques François lui donnent le nom de *plantin*. Ce fruit est excellent à manger, sur-tout quand c'est de la bonne espèce. Les marchés dans les Indes Orientales en sont toujours remplis, & on en sert continuellement sur les tables. On en apprête de diverses manières, outre l'usage de le manger crud; sçavoir, en friture & en compôte. Il est fort nourrissant; & les vaisseaux qui y voyagent, en font toujours de bonnes provisions. Il se conserve pendu sur sa propre queue, qui est grosse, & faite en forme de grape; il y a ordinairement une grande quantité de de ce fruit sur cette queue, rangé comme des phalanges. Sa forme est à peu près comme celle du concombre, mais beaucoup moins gros. Sa grosseur diffère suivant les espèces.

Le nom de *musa* est Arabe. La plante est tendre & herbacée; sa tige est grosse par le bas comme la cuisse d'un homme, & va toujours en diminuant insensiblement par le haut, qui se termine ordinairement à 12 ou 15 grandes feuilles, chacune de la longueur d'un homme, qui fait environ la moitié de la hauteur de la tige.

La figure de cette plante est dans *l'hortus malabaricus*, tome I. C'est au reste un fruit fort utile pour les équipages de vaisseaux marchands qui voyagent dans la Zone-Toride.

M. Garcin en a donné une description avec les caractères de ce genre, dans les *Mémoires Philosophiques de la Société Royale de Londres*, année 1730.

Cette plante herbe est la plus grande qui soit au monde, puisqu'elle croît si haute, que la plupart des voyageurs l'ont prise pour un arbre, & des anciens botanistes de même. Mais les arbres sont ligneux & vivaces, c'est-à-dire, qu'ils vivent plusieurs années, au lieu que le *musa* est une herbe annuelle, qui ne porte qu'une fois du fruit, & périt bientôt après. Sa tige est tendre, pleine de suc, composée & couverte de plusieurs graines ou membranes, formée par les bases des queues de ses feuilles : c'est ce qu'elle a de commun avec les tiges de la plupart des liliacées, aussi c'en est une véritable.

Toutes les parties de cette plante font le principal manger des éléphans. Les feuilles coupées par pièces, plus ou moins grandes, selon le besoin, servent aux Indiens à couvrir leurs tables en guise de nappes, ou de serviettes, & aussi à faire des assiettes, des plats, &c. pour y mettre leurs alimens de forme solide.

On fait un assez grand commerce de sa tige, qu'on transporte souvent dans les lieux où les éléphans en ont besoin; de même que de son fruit pour l'usage de la table. Les encyclopédistes en parlent fort en abrégé, art. *Bananier.*

MUSC. C'est un parfum d'une odeur très-forte, & qui n'est agréable que quand elle est modérée par le mêlange d'autres parfums plus doux.

Le musc se trouve dans une espèce de vessie ou tumeur que porte sous le ventre près du nombril, un animal qu'on appelle aussi *musc*; ce qui apparemment a donné le nom à la drogue. Cette vessie est ordinairement de la grosseur d'un œuf, & renferme une manière de sang caillé presque corrompu. L'animal qui produit le musc est assez semblable à une petite biche pour la couleur & pour la figure.

Les habitans des royaumes de Boutan, de Tunquin, de la Cochinchine, & de quelques autres lieux de l'Asie, dont les forêts sont remplies de ces sortes d'animaux, coupent cette vessie aussitôt qu'ils en ont tué quelqu'un, & la taillent & cousent en forme de rognons, tels qu'on les apporte en Europe.

Le musc se vend chez les marchands épiciers & droguistes de deux manières, ou en vessie, ou séparé de son enveloppe.

Le musc en vessie doit être choisi bien sec, & prendre garde que l'enveloppe soit mince, & que le poil qui le couvre soit brun, & non pas blanc; le poil brun marquant que le musc est du Tunquin, qui est meilleur que celui de Bengale, dont le poil est blanc.

Le musc sans enveloppe doit être sec, d'une couleur tannée, d'une odeur forte & insupportable, d'un goût amer, le moins rempli qu'il se pourra de grumeaux durs & noirs, & que mis

sur le feu, il se consume tout entier, quoique cette dernière marque de bonté soit équivoque, l'épreuve n'étant bonne que pour le musc mêlangé de terre, & non pas pour celui qui est mêlé de sang.

L'usage du musc est peu considérable en médecine, sur-tout à cause des vapeurs que son odeur provoque aux femmes; mais les parfumeurs en emploient assez considérablement, quoique beaucoup moins qu'autrefois; les parfums en général, & le musc en particulier, ayant bien perdu de leur réputation.

Les lieux de la Chine où l'on en trouve davantage, sont la province de Xanxi, particulièrement aux environs de la ville de Leao : la province de Suchuen, celle de Hanchungfu, celle de Paoningfu, près de Kiating & de la forteresse de Tiencinen, & dans quelques endroits de la province de Junan.

Les Chinois font de trois autres sortes de musc, avec sa chair & son sang.

Le premier se fait avec les quartiers de derrière de l'animal depuis les rognons, qu'ils broient dans un mortier de pierre, jusqu'à ce que le tout soit réduit en bouillie, y mêlant de tems en tems du sang qu'ils ont eu soin de recueillir aussi-tôt après sa mort. Cette bouillie s'enferme & se sèche dans de petits sachets faits de la peau de l'animal.

Pour faire le second musc, ils y emploient indifféremment toutes les parties de cet animal, tant du devant que du derrière; & pour le troisième, ils ne se servent que des quartiers du devant. Le premier est le meilleur, le second vient ensuite, & le dernier est le moins bon. Mais il n'y a que la substance contenue dans la petite vessie du nombril qui soit le véritable musc; aussi est-il extrêmement cher, & se conserve-t-il presque tout pour le palais de l'empereur de la Chine.

Le musc est une production particulière au Royaume de Lassa. Il se trouve dans un petit sac de la grosseur d'un œuf de poule, qui croît en forme de vessie, sous le ventre d'une espèce de chevreuil. Ce n'est dans son origine qu'un sang putride, qui se coagule dans le sac de l'animal. La plus grosse vessie ne produit qu'une demi-once de musc. Ces chevreuils sont assez communs dans certains cantons de l'Asie & de l'Afrique. Les Chinois les appellent *hiangtchang-tse*, c'est-à-dire, chevreuils odoriférans. L'odeur de ces animaux est en effet si forte, que leur peau, même desséchée & séparée de la vessie, conserve toujours un reste de parfum. Si on lioit la vessie, dès qu'elle a été coupée, sans lui donner de l'air, pendant quelque tems, dans la suite on ne pourroit l'ouvrir sans danger, & sa vapeur violente feroit sortir le sang des narines. Dans l'usage ordinaire, on a soin de tempérer le musc en y mêlant des

parfums plus doux. Préparé de cette manière, il fortifie le cœur & le cerveau.

On observe que ces chevreuils, lorsque leur vessie est trop pleine, ont coutume de la crever, en se frottant contre les arbres contre les rochers, où ils déposent cette précieuse matière, que les chasseurs recueillent avec soin. Les anciens naturalistes ont confondu mal-à-propos cet animal avec le castor. Delà l'idée populaire que le musc vient des testicules du castor, & que cet animal se les arrache lorsqu'il est poursuivi. Ce que j'ai dit refute pleinement ces ridicules erreurs.

Tavernier assure que l'animal qui produit le musc ne se trouve communément que depuis le 56me. degré jusqu'au 60me, mais qu'aux mois de Février & de Mars, le froid & la disette le chassent vers le midi. C'est alors que les chasseurs de Lassa le cherchent, & lui tendent des pièges. Ces animaux sont si affoiblis par la faim & par la fatigue, que plusieurs paysans les prennent à la course.

Les chasseurs, qui ont le musc de la première main, le falsifient de plusieurs manières. Les uns tirent des vessies une partie du bon musc, & remplissent ce vuide avec une portion du foie & du sang coagulé de l'animal, hachés ensemble. Ils font même avec la peau de son ventre, de petites vessies artificielles, qu'ils cousent proprement avec des filets de la même membrane, & qu'ils remplissent des mauvais mêlanges dont j'ai parlé. D'autres font couler dans les vessies de petits morceaux de plomb, pour les rendre plus pesantes. Le roi de Lassa, pour empêcher ces mêlanges frauduleux, qui commençoient à nuire au commerce, ordonna que toutes les vessies, avant que d'être cousues, seroient visitées par des inspecteurs qui les fermeroient eux-mêmes, & les scelleroient du sceau royal. Mais cette précaution n'empêche pas qu'on ne les ouvre subtilement, & qu'on n'y mette quelques morceaux de plomb, supercherie plus supportable que l'autre, parce qu'elle n'altère que le poids, & non la qualité des vessies. *Histoire moderne des Indiens*, tom. III, 1756, p. 467.

Il se fait un grand trafic de musc à Amadabath, *ibid.* tom. IV, p. 145.

Il ne faut pas confondre l'animal qui porte le musc avec le castor, comme les anciens, (*voyez ci-dessus.*). Le musc commence à paroître dans les contrées où le castor ne se voit plus. On trouve les premiers muscs à Krasnojarsk, d'où ils s'étendent vers l'Orient, depuis la rivière Jenisey, jusqu'aux environs de la Lena, & vers le midi jusqu'à la Chine. Kabarga, c'est le nom qu'on donne au musc à Krasnojarsk. A Irkouzk, aux environs de la Lena, à Selenginsk & à Nertsohinsk, on le nomme *saiga*. Il s'en

faut beaucoup que le musc de Sibérie soit si bon que celui de la Chine. La vessie, où il se trouve, n'est pas près du nombril, mais un peu plus bas. Le mâle seul en est fourni, on le distingue par des cornes longues à peu près d'un pied, unies & un peu recourbées vers la terre. Pour le reste, l'animal ressemble en tout à un chevreuil. *MSS. de St. Pétersb.* 1757.

Le musc dont on fait négoce à Amsterdam, vient ordinairement du Tunquin & du Bengale, & quelquefois de Russie ou Sibérie. Celui du Tunquin est de deux sortes, en vessie ou hors des vessies, l'un & l'autre se vend à l'once. Celui en vessie, depuis 5 jusqu'à 6 florins l'once, & celui hors des vessies, depuis 8 jusqu'à 9 florins. En 1761, 7 à 8 fl.

Le musc de Bengale se vend depuis 4 jusqu'à 5 florins l'once.

A l'égard du musc de Russie, il est moins estimé que les autres; son odeur, quoique très-forte d'abord, s'évaporant fort facilement. Son prix, quand il s'en trouve, est depuis 40 jusqu'à 50 sols de gros l'once.

MUSCADE. La noix muscade est un noyau ferme & compacte, fragile cependant, & qui se brise aisément en petits morceaux, quand on le pile; gras & odorant, un peu ridé à l'extérieur, & d'une couleur presque cendrée; panaché en dedans de veines d'un rouge brun, & d'un jaune blanchâtre, qui font des ondulations, ou qui vont de côté & d'autre sans aucun ordre.

Il y a deux espèces de véritable noix muscade dans les boutiques: l'une de la figure d'un olive, d'une odeur aromatique agréable, d'un goût âcre aromatique, un peu astringent, qui s'appelle *femelle*, & qui est la plus en usage. L'autre est appellée *mâle* par quelques-uns; elle est plus longue & presque cylindrique; elle ne laisse pas d'avoir aussi l'odeur & le goût aromatique, quoiqu'elle soit moins usitée.

Il y a de plus des noix muscades sauvages. Les Hollandois en distinguent plusieurs espèces, dont la principale est nommée communément *noix muscade mâle des boutiques*: elle est plus grosse que la noix muscade ordinaire ou femelle: elle est oblongue, mousse à ses deux extrêmités, & comme quarrée, de même substance, presque sans odeur, & d'un goût désagréable. Les vers la rongent aisément; & si on la mêle avec les autres muscades, on dit qu'elle les corrompt: c'est pourquoi il a été défendu de la mêler avec elles. Elle s'appelle dans Banda, *Pala-tuhir*, c'est-à-dire, *noix de montagne*: on en fait très-rarement usage.

On doit choisir la noix muscade qui est arrondie ou de la figure d'un olive, laquelle est appellée *femelle*; on estime celle qui est récente, pesante, grasse, & qui, étant piquée avec une aiguille, rend aussi-tôt un suc huileux.

L'arbre qui porte la noix muſcade ordinaire ou la femelle, eſt un arbre aſſez ſemblable au poirier. Son bois eſt moëlleux, & ſon écorce eſt cendrée.

Le fruit eſt ſemblable à un noix ou à une pêche, dont le noyau eſt couvert de trois écorces ou enveloppes. La première eſt charnue, molle, pleine de ſuc, épaiſſe d'environ un doigt, velue & rouſſe, parſemée de taches jaunes, dorées & purpurines, de même que nos abricots ou nos pêches: elle s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité; elle eſt d'un goût acerbe & aſtringent: c'eſt le brou: ſous cette première écorce eſt une certaine enveloppe réticulaire, ou plutôt partagée en pluſieurs lanières, d'une ſubſtance viſqueuſe, huileuſe, mince, & comme cartilagineuſe, d'une odeur aromatique fort agréable, d'une ſaveur âcre & aromatique, mêlée d'un peu d'amertume, de couleur de ſafran ou jaunâtre, c'eſt ce qu'on appellé *macis*. Voyez *Macis*.

A travers les mailles de cette ſeconde enveloppe il en paroît une troiſième, qui eſt une coque dure, mince, ligneuſe, d'un brun rouſſâtre, caſſante, laquelle contient le noyau, ou la noix muſcade elle-même, qui eſt ovale, longue de plus d'un demi-pouce, ſillonnée de côté & d'autre ſans ordre, d'une couleur cendrée, plus molle d'abord, & dans la ſuite du tems dure, panachée intérieurement de couleur jaunâtre & de rouge-brun, d'une excellente odeur, d'une ſaveur âcre & ſuave, quoiqu'amère, d'une ſubſtance huileuſe & ſemblable en quelque manière à du ſuif.

Lorſqu'on fait une inciſion dans le tronc du muſcadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un ſuc viſqueux, d'un rouge pâle, comme le ſang diſſous: ce ſuc devient bientôt d'un rouge foncé, & laiſſe des marques rouges ſur la toile, que l'on a bien de la peine à effacer.

Le muſcadier vient de lui-même dans l'Archipel de Banda; on le cultive ſur-tout à Neira, Lonthor, & Poulo-Ay.

Il n'y a pas à craindre en Europe d'être trompé ſur la muſcade, ſoit parce que la compagnie n'en fait venir que de la bonne, ſoit parce que la fauſſe muſcade ne ſçauroit ſe conſerver longtems, ſans être toute percée & cariée par les vers qui s'y mettent facilement. On ſe garde bien auſſi ſur les lieux qu'il ne s'en mêle parmi la bonne, de crainte qu'elle ne lui cauſe ſa corruption, aſſez contagieuſe dans le tems des chaleurs. M. Garcin.

Les noix ſéparées de leurs écorces ſont diſtribuées en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, que l'on apporte en Europe: le ſecond contient celles que l'on réſerve pour en faire uſage dans les Indes; & le troiſième renferme les plus petites, qui ſont irrégulières & non mûres, dont on

brûle la plus grande partie, & dont on emploie l'autre pour en tirer de l'huile.

On transporte encore des noix muscades confites, non-seulement dans toutes les Indes, mais encore en Europe. Voici la manière de les confire. Lorsque ces noix sont presque mûres, mais avant qu'elles s'ouvrent, on les cueille avec précaution, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille: ensuite on les macère dans l'eau pendant 8 ou 10 jours, jusqu'à ce qu'elles aient quitté leur goût âpre & acerbe. Cela étant fait, on les cuit plus ou moins, selon qu'on veut les avoir plus fermes ou plus molles, dans un julep fait avec parties égales de sucre & d'eau. Si l'on veut qu'elles soient dures, on y jette un peu de chaux; on sépare tous les jours l'eau sucrée des noix; on la fait un peu bouillir, & on la verse de nouveau sur le fruit, & cela pendant huit jours: enfin, on met pour la dernière fois ces noix dans du syrop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On les sert avec les autres confitures le plus souvent dans les festins au dessert, & l'on en mange sur-tout en buvant du thé. On n'en prend que la chair; quelques-uns mâchent aussi le macis: mais on a coutume de rejetter le noyau. On confit encore ces noix dans de la saumure, ou dans du sel & du vinaigre, mais on ne les mange pas telles: on les macère dans de l'eau douce, jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur goût salé: ensuite on les fait cuire dans l'eau avec le sucre. (Geoffroy). Les peuples du Nord les aiment beaucoup, & leurs vaisseaux en ont ordinairement sur mer bonne provision.

La poudre duc, qu'on croit souveraine pour le rhume qui vient de froid, n'est que de la muscade pulvérisée avec du sucre & un peu de cannelle. La dose est d'une livre de sucre avec deux onces de muscade, & de la cannelle à discrétion.

La noix muscade abonde en huile essentielle, tant subtile que grossière, unies avec un sel acide & un peu de terre astringente: elle donne par la distillation deux sortes d'huile. On lui attribue de grandes propriétés.

La bonne doit être couleur d'or, épaisse, d'une agréable odeur, & fort aromatique.

Le macis est rempli de beaucoup plus d'huile subtile, que l'on retire aussi par la distillation; dont la première partie est transparente & coulante comme l'eau, d'un goût & d'une odeur excellente: celle qui vient après, est jaunâtre; & la troisième est roussâtre, si on pousse fortement le feu. Toutes ces huiles sont si subtiles & si volatiles, que si on en garde dans des vaisseaux bien fermés, il s'en dissipe une grande quantité dans l'air. On tire encore du macis par expression, une huile plus épais-

sé & qui approche de la consistance de la graisse, plus subtile que l'huile de la noix muscade. Voy. *Macis.*

On emploie fréquemment la noix muscade, non-seulement pour assaisonner les nourritures; mais on s'en sert encore dans la médecine. Geoffroy, tome III, p. 309. *Mém. de* M. Garcin.

Cette huile a les mêmes qualités que celle de la muscade, mais elle est plus chère.

L'écorce du tronc & des branches du muscadier est aussi de quelque usage, mais le débit en est peu considérable.

La compagnie Hollandoise des Indes orientales étant absolument la maîtresse de toute la muscade qui se débite en Europe; elle n'en fait pas la vente dans des enchères publiques, comme pour le reste de ses marchandises; mais ses directeurs en règlent le prix suivant qu'ils le trouvent à propos. On remarque que depuis plusieurs années jusqu'en 1721, ce prix a été fixé à 75 sols la livre, argent de bangue, & jusqu'au premier Juin 1761.

Toute la muscade qui arrive par les vaisseaux de la compagnie se partage dans les diverses chambres qui la composent, au prorata de l'intérêt qu'ils y ont, & ces chambres en font la vente chacune à leur tour, suivant une espèce de tarif établi entr'elles.

Le quartaut de muscade pese 550 à 600 liv. net.

Lorsqu'on a acheté quelque quartaut de muscade, on en paie la valeur en banque à la chambre de la compagnie des Indes qui doit le livrer.

MYROBOLAN, ou **MIRABOLAN**. Espèce de petit fruit purgatif qui est d'usage dans la médecine.

Les myrobolans sont des fruits différens entr'eux, desséchés, qui viennent des pays étrangers; inconnus aux anciens Grecs, & mis en usage en médecine par les Arabes.

Les modernes ont établi cinq espèces de myrobolans, que l'on trouve encore dans les boutiques, & dont on se sert en médecine; sçavoir, les citrins ou jaunes, les indiens ou noirs, les chébules, les bellirics & les emblics; & ces cinq espèces sont des fruits d'arbres entièrement différens, & non pas du même arbre, comme le croient quelques-uns.

Les myrobolans citrins, ainsi appellés en Europe, à cause de leur couleur, mais nommés aux Indes *arares*, croissent aux environs de Goa & de Baticala. Ce sont des fruits desséchés, oblongs, arrondis en forme de poires, longs de 16 lignes sur 9 de large, mousses par les deux bouts; de couleur jaunâtre ou citrine. Il régne le plus souvent cinq grandes cannelures d'un bout à l'autre, & cinq autres plus petites qui sont entre les grandes. L'écorce ex-

térieure est glutineuse, & comme gommeuse, épaisse d'une demi ligne, amère, acerbe, un peu âcre. Elle couvre un noyau d'une couleur plus claire, anguleux, oblong, & comme sillonné, qui renferme une amande de couleur de corne ou blanche, couverte d'une membrane jaune très-fine. On doit choisir ceux qui sont pesans, récens & gommeux. On ne se sert que de la chair ou écorce qui est sèche, & on rejette pour l'ordinaire le noyau qui est comme du bois. Ces fruits viennent sur un arbre qui est de la grandeur du prunier sauvage, dont les feuilles sont placées par conjugaisons, comme celles du frêne ou du sorbier. Il vient aussi, mais peu, de ces myrobolans confits des Indes.

Les myrobolans chébules se trouvent vers Decan & Bengale; ce sont des fruits desséchés, semblables aux citrins, plus grands, qui imitent plus la forme de poire, sur lesquels s'élevent de même cinq côtes; ils sont ridés, d'une couleur obscure en dehors, & qui approche de la couleur brune; ils sont intérieurement d'un roux noirâtre; ils ont le même goût que les myrobolans citrins; leur pulpe est plus épaisse, & elle renferme un noyau anguleux, épais, creux, qui contient une amande grasse, oblongue, & qui a le même goût que celle des précédens. On doit choisir ceux qui sont récens, grands, pleins, peu ridés, pesans, dont l'écorce où la chair est visqueuse & difficile à rompre. L'arbre qui porte ces fruits, a des feuilles simples, & non placées par conjugaison, semblables à celles du pêcher. Veslingius, dans *ses notes sur Alpin, des plantes d'Egypte*, décrit un autre arbre sous le nom de *myrobolans chébulas*, que l'on cultive au grand Caire, mais qui est tout différent du précédent, puisque ses feuilles sont deux à deux, sur une queue commune, arrondies, & dont la pointe est mousse. Elles different entièrement de celles du pêcher, & les rameaux sont garnis de longues épines pointues & fermes. Je n'ose assurer que ce soit l'arbre véritable des myrobolans chébules.

Les myrobolans Indiens, nommés aux Indes *resauvale*, sont des fruits desséchés, plus petits que les citrins, oblongs, de la longueur de 9 lignes, larges de 4 ou 5, à 6, ridés plutôt que cannelés, mousses aux deux extrêmités, noirs en dehors, brillans en dedans comme du bitume ou de la poix, solides, creusés cependant d'un sillon en dedans; c'est pourquoi ils paroissent plutôt des fruits qui ne sont pas mûrs, que des fruits parfaits; puisque cette cavité paroît destinée pour recevoir l'amande, & qu'en effet on en trouve une imparfaite dans quelques-uns. Ils ont un goût un peu acide, acerbe, un peu amer, avec une certaine âcreté qui ne se fait pas sentir d'abord. On trouve quelquefois dans les boutiques parmi ces myrobolans, d'autres fruits plus anguleux, un peu plus grands, qui ont un noyau. Il paroît que ce sont aus-

si des myrobolans indiens, mais qui sont mûrs. On doit choisir ceux qui sont récens, noirs, pesans, dont la chair est dure, ferme & dense.

Les myrobolans bellirics, connus parmi les Indiens sous le nom de gotins, sont des fruits arrondis, un peu anguleux, de la figure, & en quelque manière de la couleur de la noix muscade, tirant un peu sur le jaune, presque de la longueur d'un pouce, de 10 lignes de largeur environ, se terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue, dont l'écorce est amère, austère, astringente, de l'épaisseur d'une ligne, molle, qui contient un noyau de couleur plus claire, dans la cavité duquel se trouve une amande semblable à une aveline arrondie & pointue. On doit choisir ceux qui sont récens, dont l'écorce est compacte, & la chair moins solide que celle des chébules ou citrins. L'arbre qui les porte a les feuilles du laurier, mais elles sont plus pâles, de la grandeur de celles du prunier sauvage.

Les myrobolans emblics, ou indiens annuales, sont des fruits desséchés, presque sphériques, qui ont six angles, d'un gris noirâtre, d'un demi-pouce de diamètre, quoiqu'on en trouve quelquefois de plus grands. Ils contiennent, sous une pulpe charnue qui s'ouvre en six parties en mûrissant, un noyeau léger, blanchâtre, de la grosseur d'une aveline, anguleux, divisé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois partie lorsqu'il est mûr. On nous apporte le plus souvent les segmens de la chair ou de la pulpe desséchés : ils sont noirâtres, d'un goût aigrelet, austère, avec une certaine âcreté obscure. Il faut choisir les myrobolans emblics qui sont les plus récens, charnus & pesans. Aux Indes on en mange le fruit verd. Les Indiens se servent de ces myrobolans pour tanner le cuire & pour faire de l'encre. Ils en mangent encore confits dans de la saumure pour exciter l'appétit.

Les Banianes estiment beaucoup le myrobolan, même comme médecine de précaution. Ils en ont de plusieurs sortes, & de si forts, qu'ils prétendent qu'on est purgé en les tenant dans la main fermée. C'est peut-être une exagération asiatique. *Voyage aux Indes Orientales*, par Grose, Paris 1758, p. 338.

Toutes les espèces de myrobolans croissent dans les Indes orientales; sçavoir, à Bengale, à Cambaye & dans le Malabar. Ils sont peu en usage en médecine aujourd'hui. L'eau dans laquelle on a macéré les myrobolans, donne la couleur de pourpre au papier bleu, à cause du sel essentiel acide qu'elle contient.

Après avoir rapporté les espèces de myrobolans, je ferai ici mention d'un fruit étranger qui se trouve souvent avec les myrobolans citrins, & que S. Dale croit être de myrobolan citrin qui a avorté à cause de la piqûre de quelque insecte. C'est

une excroissance compacte, ridée, ronde, applatie, creusée en manière de nombril, large d'environ un pouce, brune en dehors, noirâtre en dedans, d'un goût stuptique, astringent & sans odeur. Géoffroy, *Mat. Méd.* tome III, page 120, & *Mém.* de M. Garcin.

MYRRHE. La myrrhe est un suc résineux-gommeux en morceaux fragiles, de différente grandeur; tantôt de la grosseur d'une aveline ou d'une noix, tantôt plus gros, de couleur jaune, rousse, ou ferrugineuse & brillante: lorsqu'on les brise, on y voit des veines blanchâtres à demi-circulaires, ou en forme de lune, à peu près comme des ongles: sont goût est amer, un peu âcre, aromatique; il cause cependant des nausées: son odeur est forte; elle frappe les narines, lorsqu'on la pile; & quand on la brûle elle répand une fumée agréable. On estime celle qui est friable, légère, de même couleur de tous côtés, amère, âcre, odorante. On rejette celle qui est noire, pesante, pleine d'ordures. On apporte la myrrhe de cette partie d'Éthiopie que l'on appelloit autrefois le pays des Trohlodytes.

Les auteurs sont peu d'accord dans la description qu'ils font de l'arbre qui produit cette gomme; il est vrai qu'ils conviennent tous qu'il est petit & épineux; mais les uns lui donnent des feuilles semblables à l'ormeau, d'autres à l'olivier, ceux-ci au genèvre, ceux-là au térébinthe, & quelques autres à l'yeuse ou chêne verd.

Ces arbres s'incisent deux fois l'année, & la liqueur qui en coule se reçoit sur des claies ou nattes de jonc qu'on met au dessous.

Les marchands épiciers & droguistes vendent deux sortes de myrrhes; de la myrrhe en larmes qu'ils appellent *stacté en larmes*, & de la *myrrhe onglée*.

La stacté doit se choisir en belles larmes, d'un jaune doré, claire & transparente, friable, légère, d'un goût amer, d'une odeur forte & désagréable; mais comme cette myrrhe est très-rare, on n'emploie guère que de la myrrhe onglée, qui prend ce nom des petites taches blanches qu'on y remarque, assez semblables à celles qu'on voit quelquefois sur les ongles des mains.

La meilleure est en petites masses ou grosses larmes rouges, claires & transparentes, qui étant rompues, aient de ces taches blanches qu'on vient de dire, & contiennent une manière de liqueur onctueuse, qui est ce qu'il y a de plus excellent dans la myrrhe, & qui est le véritable stacté des anciens.

La myrrhe est apportée du Levant par la voie de Marseille dans de grosses balles de cuir, de 4 ou 500 livres; il faut prendre garde qu'elle ne soit fourrée & mêlée de quantité d'écorces d'ar-

bres & d'autres ordures, ou que même elle n'ait été triée, ce qui n'arrive que trop souvent. On trouve dans les caisses de myrrhe plusieurs morceaux différens par le goût, l'odeur & la consistance. Il y en a qui ont l'odeur de myrrhe : il y en a qui ont une odeur incommode & désagréable : il y en a qui sont très-amers & excitent des nausées ; d'autres ont une légère amertume, outre qu'ils sont mêlés de bdellium & de gomme ammoniac : par où l'on voit qu'il y a quelque différence entre les larmes de la myrrhe, selon qu'elle vient de différens arbres, ou de différentes parties du même arbre, selon les différentes saisons de l'année où on la recueille, selon la différente culture, & selon qu'elles découlent d'elles-mêmes ou par incision.

On nous apporte à présent la véritable myrrhe, quoique mêlée très-souvent avec de la gomme.

Cette gomme entre dans la composition de plusieurs sortes d'onguens pour la guérison des plaies ; & c'est une des principales drogues dont on se sert pour embaumer les corps morts.

La myrrhe s'enflamme comme les résines : cependant elle ne se dissout pas parfaitement comme elles dans les liqueurs huileuses, mais elle se grumèle en partie : elle ne se dissout pas non plus facilement & entièrement dans l'eau comme les gommes ; mais quand on l'y laisse, la plus grande partie devient semblable à du limon. L'esprit-de-vin rectifié en tire une teinture, ou une partie résineuse, par une très-longue digestion ; & il ne reste que la partie gommeuse, qui est sans odeur & sans aucune amertume, laquelle se dissout dans l'eau, ou du moins elle s'y amollit, & elle se change en une mucosité gluante & visqueuse. Elle se dissout totalement dans l'esprit-de-vin tartarisé, ou uni avec l'esprit urineux de sel ammoniac.

Ainsi la myrrhe est une composition de résine, de tartre & de sel ammoniacal mêlés si exactement ensemble, qu'on ne peut les séparer. *Traité de la Matière médicale* de Géoffroy, tom. IV, p. 219, &c.

Il n'y a guère d'apparence que la myrrhe, dont il est parlé en tant d'endroits dans l'écriture sainte, & entr'autres dans le cantique des cantiques, & dans l'évangile au sujet de l'adoration des Mages & de la sépulture de N. S. Jesus-Christ, soit la même que celle que nous avons aujourd'hui, à moins qu'on ne veuille dire que ce ne soit cette myrrhe stacté si rare & si précieuse, & dont nos plus habiles droguistes avouent de bon foi qu'ils connoissent plus le nom que la chose.

Les anciens comptoient la myrrhe parmi les aromates les plus doux, & ils s'en servoient pour donner de l'odeur aux vins les plus précieux.

MYRTE. Entre les différentes espèces de myrte, nous n'en décrirons ici que trois, qui sont d'un usage plus familier dans les boutiques; sçavoir, le petit myrte commun, le grand myrte, à large feuille, & le piment royal.

Myrte commun, petit myrte de Provence, myrte de Tarente. Sa racine est dure, peu profonde, ligneuse; elle jette de petits rameaux nombreux flexibles, garnis de beaucoup de feuilles qui ressemblent à celles du buis, mais beaucoup plus petites, plus pointues, douces au toucher, d'un verd-gai, luisantes & polies, odoriférantes. Ses fleurs naissent entre les feuilles; elles sont composées de cinq feuilles disposées en rose, blanches, odorantes, soutenues par un calice découpé en plusieurs parties; le dedans de chaque fleur est occupé par des nombreuses étamines d'une agréable odeur. Lorsque la fleur est passée, le calice devient une baie ovale ou oblongue, garnie d'une espèce de couronne formée par les découpures du calice. Cette baie, qui est d'abord verte, noircit en mûrissant, & est partagée intérieurement en trois loges remplies de semences dures, formées en croissant ou plutôt en petit rein, de couleur blanche. Toute la plante a un goût astringent; on la cultive dans les jardins, principalement dans les pays chauds & dans nos provinces méridionales, où elle a plus d'odeur que dans nos régions tempérées.

Cette espèce de myrte est la plus commune de toutes dans les jardins des pays septentrionaux, parce qu'elle se multiplie facilement de boutures; mais pour qu'elle y puisse résister, il faut avoir soin de la serrer pendant l'hiver. La gelée fait périr le myrte, & sans cette précaution il ne dure pas long-tems dans les climats froids: au lieu que dans les pays chauds comme en Italie, en Espagne, en Provence, il vient abondamment & naturellement sans culture. Il est recherché & estimé à juste titre à cause de la beauté de son feuillage perpétuel, & de son odeur gracieuse. Il est souple, obéissant, propre à représenter toutes sortes de figures en compartiment. Comme il ne sçauroit endurer le grand froid, il souffre aussi du trop grand chaud. Il fleurit tantôt plutôt, tantôt plus tard, suivant les lieux où il croît, mais communément en Juin ou Juillet. En Angleterre il n'amène presque jamais son fruit à maturité. Le myrte aime à être taillé assidument, & par ce moyen il croît à une plus grande hauteur, autrement il dégénère en un buisson touffu & tout confus.

Autrefois le myrte étoit employé à divers usages tant tristes que gais, particulièrement pour les couronnes. On en fait distiler une eau dont les dames se lavent, laquelle se nomme *eau d'ange*, & est fort recherchée des parfumeurs pour sa bonne odeur. Les baies du myrte sont appellées en françois

myrtilles. Celles que nous employons nous sont apportées des pays chauds ; elles ont été tirées de plusieurs espèces de myrte & séchées au soleil, ce qui les a rendu ridées & méconnoissables de ce qu'elles étoient sur l'arbrisseau. Il faut les choisir récentes assez grosses, bien séchées, noires, d'un goût astringent; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. Belon rapporte que les habitans d'Illyrie perfectionnent les cuirs avec les feuilles de myrte, comme font les Macédoniens avec le sumach, les Egyptiens avec les siliques d'acacia, les peuples de l'Asie-Mineure avec les calices des glands de chêne, les François avec l'écorce moyenne de cet arbre, les Phrygiens avec l'écorce de pin sauvage. Le même auteur a observé qu'il naissoit sur le myrte une graine d'écarlate semblable au Kermès, qui renferme un petit animal vivant dans sa coque.

Les propriétés du petit myrte pour l'usage de la médecine, sont les mêmes que celles du grand myrte.

Les fleuristes & les bouquetieres emploient le petit myrte pour l'ornement des bouquets, particulièrement pour ceux qui servent aux épousailles, tant en couronnes qu'autrement, de sorte que c'est une espèce de petit commerce parmi cet ordre de fleuristes, sur-tout dans les grandes villes.

Myrte commun à large feuille, ou *grand myrte*. Cette espèce de myrte croît quelquefois à la hauteur d'un arbre ; elle a ses branches souples & pliantes, son écorce rouge, ses feuilles un peu longues, toujours vertes, ressemblantes à celles du grenadier, tantôt noirâtres, tantôt blanchâtres, sur différens pieds. Ses fleurs sont composées de cinq feuilles disposées en rose, blanches, odorantes, de même que dans les autres espèces. Il leur succède des fruits ou baies oblongues qui ont quelque rapport aux olives sauvages; du moins elles sont beaucoup plus grosses sur les pieds cultivés que sur les sauvages, parmi lesquels se trouve aussi le blanc & le noir.

Le grand myrte abonde en Toscane, & aux environs de Rome & de Naples. Il croît aussi en Provence dans les haies. Anguillara prétend que le myrte blanc n'est pas une espèce distincte du noir: l'un & l'autre sont très-communs en Italie. Rai estime que le myrte à fleur double si recherché des curieux pour sa beauté, n'est qu'une variété de celui-ci. Il n'en est point qui rapporte plus de fleurs, & dont la fleur dure plus long-tems; elle dure souvent pendant trois mois, & se soutient malgré les gelées blanches. On ne le trouve presque jamais sans fleur, les premières fleurs étant remplacées par de nouvelles. Rarement monte-t-il en graines, comme il arrive dans la plupart des plantes à fleurs doubles.

Piment royal, *galé*, *myrte bâtard* des pays froids, ou *myrte du Brabant*.

Le galé est une plante ligneuse & sarmenteuse, ou un petit arbrisseau à racine dure & flexible, qui s'éleve à la hauteur d'une coudée & davantage, & qui ressemble assez à un petit saule. Ses tiges sont menues, quelquefois hautes de 2 à 3 pieds, rarement de 4 branches, ayant une écorce roussâtre & lisse, garnies de feuilles alternes, assez semblables à celles de l'airelle ou plutôt du myrte, plus longues, moins pointues, lisses & polies, mais en quelque sorte blanchâtres, légérement dentelées dans quelques individus, d'une odeur de drogue & de baume. Toute la plante est odorante & fort amère.

Voyez suite de *la Matière médicale* de Géoffroy, tom I, II part. 1750, p. 102 à 115.

Les Anglois emploient les feuilles & les branches de myrte pour tanner leurs cuirs.

Les teinturiers Allemands font une teinture bleue avec les baies ou myrtilles.



N.

NACRE DE PERLE. On nomme *nacres de perles* les coquilles où se forment les perles; elles sont en dedans du poli & de la blancheur des perles mêmes, & ont le même éclat en dehors, quand, avec un touret de lapidaire, & par le moyen de l'eau-forte, on en a enlevé les premières feuilles qui sont l'enveloppe de ce riche coquillage.

Les nacres entrent dans la damasquinerie, dans les ouvrages de marqueterie & de vernis de la Chine. On en fait aussi divers bijoux, entr'autres de très-belles tabatières, des étuis & boîtes à mouches, &c. Voyez *Perles*.

M. Anson, dans *la description de l'isle de Quibo*, qu'il fait dans son *Voyage à la mer du Sud*, liv. II, ch. 8, dit qu'ils y trouvèrent de grands morceaux de coquilles de belle nacre de perle, ce qui étoit une marque du séjour que les pêcheurs de Panama vont y faire tous les Etés.

NAIN-LONDRINS. Ce sont les draps fins d'Angleterre tout fabriqués de laine d'Espagne, qui sont destinés pour le négoce du Levant. Les plus gros se nomment *londres*, dont s'habillent les gens du commun parmi les Turcs, les premiers étant destinés pour les personnes de considération. Les draps de France & de Carcassonne sont de la qualité des nains-londrins, & se vendent à Smyrne sous leur nom.

NAPHTE. C'est un bitume très-fin, très-liquide & très-délié; il est léger au point de surnager à toutes les liqueurs & à tous les esprits; il attire la flamme, & s'allume à une petite distance du feu; il attire l'or qui est en sollution dans l'eau régale, & le conserve dans l'état de solution; il rend une odeur fétide. Il y a, 1°. le naphte blanc; 2°. le naphte rouge; 3°. le naphte verd ou foncé.

1. *Observ.* La différence des couleurs du naphte dépend du mélange des minéraux étrangers ou de leur vapeur & décomposition; il y a une montagne en Italie, près de Modène, qui donne toutes les différentes espèces de naphte.

2. *Observ.* Si on distile avec précaution de l'huile de vitriol rectifiée, ou de l'huile de vitriol glaciale, mêlée dans une juste proportion avec de l'esprit-de-vin alcoholisé, c'est-à-dire, bien

rectifié, on obtiendra une huile semblable à du naphte naturel; c'est un composé d'acide vitriolique & du principe inflammable; on la nomme aussi *naphte*, *huile éthérée*, ou *gas*, elle s'enflamme à une certaine distance du feu, comme le naphte naturel, & attire l'or, &c. *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, p. 351. Voyez *Huile de pétrole*.

NARWAL. C'est un gros poisson qui habite, comme la baleine, les mers glaciales qui sont entre le cercle polaire septentrional & les côtes des terres arctiques. On trouve souvent le narwal aux environs de l'Islande.

Ce poisson est à l'égard de la baleine, ce que le rhinocéros est à l'éléphant, c'est-à-dire, qu'il en est l'ennemi. Le rhinocéros a une corne sur le nez, grosse, courte, & relevée en pointe vers le haut, avec laquelle il fait la guerre à l'éléphant, & quelquefois à d'autres gros animaux, en leur donnant de grands coups sous le ventre qui les font mourir. Le narwal a de même au bout du nez une grande corne, mais droite, qui lui sert d'arme pour attaquer la baleine, qui est l'éléphant de la mer. Il la poursuit avec vivacité, suivant son besoin.

La corne de narwal est aussi blanche & aussi dure que l'ivoire, & même plus recherchée pour divers usages.

La pêche de ce poisson se fait en même-tems que celle de la baleine, & on le harponne de la même façon.

La corne qu'il donne est longue depuis 5 pieds jusqu'à 15, très-pesante, droite, finissant en pointe, d'une substance blanche, luisante & fort dure; sa figure en dehors est tortillée comme en spirale jusqu'à son extrêmité. On la vend entière de différentes grandeurs, ou par tronçons, sous le nom de *licorne*. Voyez *cet article*.

L'huile sert à divers usages.

NATRON. Espèce de sel noir & grisâtre, qui se tire d'un lac d'eau morte dans le territoire de Terrana en Egypte. Il y a aussi du natron blanc qui n'est guère différent de la soude blanche ou du salpêtre. Le peu qu'on voit en France de cette sorte de nitre qui sert au blanchiment des toiles, mêlé avec d'autres soudes communes, y vient par la voie de Marseille & de Rouen.

Le natron est le nitrum des Egyptiens, qui a tiré son nom de la province de Nitrie, désert de ce pays, où on le trouve principalement. Il nage sur les eaux comme de la glace, à laquelle il ressemble beaucoup, mais il est plus dur & rougeâtre. Il donne bon goût à la viande. Woodward, *Distrib. des fossiles*, 3e *classe*, *des sels*, *n*. 4.

Quelques Arabes, sur-tout certains hermites vagabonds, appellés *Sentons*, en mangent avec du tabac, & d'autres plus communément en prennent par le nez aussi avec le tabac. Ils lui attribuent de grandes vertus. Un chymiste François établi à Constantinople, prétendoit avoir tiré de ce mixte un sel ammoniac naturel qui a été présenté à la compagnie. Mrs. Geoffroy & du Hamel, qui en ont fait l'analyse, ont jugé que c'étoit un véritable sel de Glauber *Mém. de l'Acad.* 1732, p. 425, in-12. Voyez aussi les *Remarques sur le natron des anciens* dans les *mémoires des Missions*, VII vol. p. 64.

Dans deux lacs de l'Egypte, le natron est couvert d'un pied ou deux d'eau; il s'enfonce en terre jusqu'à 4 ou 5 pieds de profondeur; on le coupe avec de longues barres de fer pointues par le bas. Ce qu'on a coupé est remplacé l'année suivante, ou quelques années après, par un nouveau sel nitre qui sort du sein de la terre. Pour entretenir sa fécondité, les Arabes ont soin de remplir les places vuides de matières étrangères, quelles qu'elles soient, sable, boue, ossemens, cadavres d'animaux, chameaux, chevaux, ânes & autres; toutes ces matières sont propres à se réduire, & se réduisent en effet en vrai nitre, de sorte que les travailleurs revenant un ou deux ans après dans les mêmes quartiers qu'ils avoient épuisés, y trouvent une nouvelle récolte à faire; les deux lacs sont inaccessibles, par leur situation haute & supérieure, aux inondations du Nil. Il est sûr pourtant que la pluie, la rosée, la bruine & les brouillards sont les véritables peres du Natron, qu'ils en hâtent la formation dans le sein de la terre, qu'ils le multiplient & le rendent rouge; cette couleur est la meilleure de toutes; on en voit aussi du blanc, du jaune & du noir.

Outre le natron, on recueille dans certains quartiers des deux lacs du sel ordinaire & fort blanc; on y trouve aussi du sel gemme, qui vient en petits morceaux d'une figure pyramidale, c'est-à-dire, quarrée par le bas, & finissant en pointe. Ce dernier sel ne paroît qu'au printems.

Il y a une grande différence entre le nitre ou le natrum des anciens, & notre salpêtre ou nitre des nouveaux. Car on doute si les anciens ont connu notre salpêtre; & d'un autre côté le nitre des anciens nous est presque inconnu. Voyez *Salpêtre*.

Dans les champs de l'Asie-mineure, près de Smyrne & d'Ephèse, la terre s'élève au printems & en automne, & forme un grand nombre de petites éminences, telles que celles que les taupes font dans notre pays. Les habitans font une lessive de cette terre pour laver leurs habits; & du sel qu'ils retirent par la seule eau qu'ils y versent, ils font du savon, en le mêlant avec de l'huile, selon que le rapporte M. Tournefort.

On avoit coutume de se servir de ce même nitre des anciens pour en faire du verre avec le sable, comme on en fait aujourd'hui avec le sel tiré de la plante appellée *kali*, ou *soude*. C'est ce que l'on peut conclure des paroles de Tacite, Liv. 5 de *ses Histoires*. Voyez la *Matière médicale de* Geoffroy, tom. I, p. 185.

La terre qui contient du natron, contient un sel alcali.

Observ. On ne sçait point encore s'il y a quelque terre dont on puisse tirer sans feu le sel minéral fossile rouge ou sel volatil, qui y est contenu; on ignore aussi s'il y a une terre qui contienne un sel neutre ou du sel ammoniac. *Minéral. de* Wallerius, tom. I, p. 45.

NAVETTE. Graine d'une espèce de chou sauvage que les Flamands nomment *colsat*, & en Hollandois *koolzaad*. C'est de cette graine qu'on tire par expression l'huile que les mêmes Flamands appellent *huile de colsat*, & les François *huile de navette*. Voyez *Colsat*.

La navette ou colsat est cultivée avec grand soin en Flandre & en Hollande. On en recueille aussi beaucoup dans le pays de Cologne, en un endroit appellé le Hartgeshoff, paroisse d'Anrodt, & appartenant au chapitre de Sainte-Marie-aux-Degrés à Cologne. On ne s'applique pas moins à sa culture en Brie, en Champagne & en Normandie, où il se fait un très-grand négoce de l'huile exprimée de cette graine, dont l'usage le plus ordinaire est pour les ouvriers qui fabriquent des étoffes de laine, & pour ceux qui font des ouvrages de bonneterie. Il s'en consomme aussi beaucoup par les couverturiers, & pour brûler dans la lampe, surtout lorsque l'huile de baleine manque, soit parce que la pêche n'a pas été heureuse, soit parce que la guerre empêche les pêcheurs d'y aller, & les marchands d'en tirer des pays étrangers.

Les qualités de la bonne huile de navette sont, une couleur dorée, une odeur agréable, & qu'elle soit douce au goût. On la mêlange quelquefois d'huile de lin ; ce qui se reconnoît à l'amertume & à l'odeur moins agréable.

Il faut remarquer que la navette ou graine de colsat qui croît en Hollande ou en Flandre, est beaucoup plus grosse & mieux nourrie que celle de France ; ce qui lui fait donner le nom de *grosse navette*, au lieu que celle de France est appellée *navette ordinaire*, ou *petite navette*, parce qu'effectivement elle est beaucoup plus menue.

La graine de colsat la plus noire, la plus sèche, la plus pleine, & qui paroît la plus onctueuse en l'écrasant, est la meilleure pour le moulin ; elle peut être semée avec de moindres qualités.

Elle est souvent mêlée par le défaut de maturité égale, & l'on distingue la moins mûre à sa couleur un peu rouge.

On attribue cette inégalité aux vers qui se jettent dans les racines des jeunes plantes ; il faut y regarder quand on les transplante, & rebuter celles qui en sont attaquées : le ver doit se trouver dans le nœud.

Il en faut une livre pour semer un cent de terre, qui fait 22 toises 4 pieds 8 pouces quarrés.

La terre légère est la meilleure, pourvu qu'elle n'ait pas moins d'un pied de bon fond, & qu'elle ne soit pas pierreuse.

Par rapport à la culture de la terre pour cette semence. Voy. l'*Encycl.* art. *Colsat*.

NAVIRES. La construction des navires est un article trop important à la navigation pour ne pas en parler ici ; d'ailleurs il regarde trop le législateur, & les loix propres à faire fleurir le commerce, pour se dispenser d'en faire mention. Je m'arrêterai seulement à ce qui regarde ces objets, & je n'entrerai point dans le détail de la construction.

Le principal but où toutes les nations qui navigent doivent viser, c'est de construire des vaisseaux parfaits, & bons voiliers, & d'en construire à meilleur marché que les autres nations.

Celles à qui la nature a donné les articles nécessaires à la construction, c'est-à-dire, bois, fer, chanvre, poix, suif, goudron, & matelots, n'ont pas beauconp de peine à obtenir ces deux points nécessaires à la navigation. Elles sont les seules même qui puissent y parvenir avec succès ; à l'égard des autres nations qui n'ont point ces articles, ou tous ces articles dans leurs terres, ou dans celles de leurs colonies, & qui sont dans le cas de les acheter chez les autres, il est certain que, malgré tous les sages réglemens qu'elles peuvent prescrire, elles ne parviendront jamais à égaler le bon marché de la navigation des premières, à moins que celles-ci ne se négligent sur cet article, & qu'elles ne puissent par-là profiter de ce vice de leur gouvernement.

On est parvenu à donner des règles certaines pour la construction des navires On sçait, à n'en pas douter, la qualité du bois propre à la construction, & à chaque partie de la construction, & l'on connoît à peu près quelle quantité de tels & de tels bois, de telles & telles coupes peuvent entrer dans la construction d'un navire de 100 tonneaux, & dans un navire de 200. Les vices de la construction peuvent venir des matériaux employés à des usages où ils ne sont pas propres, ou dans un tems où ils n'avoient pas acquis la perfection nécessaire.

Le législateur doit former un code de loix invariable pour la construction : il doit, sur les rapports d'habiles constructeurs, donner des réglemens certains, & des mesures sûres, prescrire les

qualités & les âges des bois : que dis-je ? les regarder même avant la coupe, & dicter des ordonnances qui les déterminent dans les tems & âges des arbres dans lesquels ils sont propres à être employés. Il est indispensable aussi qu'il ait attention à la théorie, force & qualité des cordages, à la fabrique des voiles, à la qualité du fer nécessaire à la construction ; qu'il s'occupe à prescrire comme on doit forger les différens outils de ce métal qui sont nécessaires à la construction & à la navigation ; & son idée dans tous ces réglemens, doit être la perfection de la construction, & le meilleur marché, ou du moins l'égalité des prix avec les autres nations qui construisent & qui navigent.

Il doit régler le nombre de matelots nécessaires à chaque vaisseau ; & il doit établir des moyens pour animer les peuples à naviger, & pour les instruire dans la navigation.

Il est indubitable que ceux qui construisent à moindre prix que les autres, sont en état de naviger à meilleur marché, & que par-là ils sont toujours préférés, s'ils unissent à cet avantage une science égale dans l'art de naviger, & une puissance assez établie pour se faire respecter par les autres nations & par les pirates.

Ceux qui ont d'excellens navires, & qui excellent dans l'art de la navigation, ont besoin de moins de matelots que les autres ; par-là ils peuvent avoir plus de vaisseaux, étendre leur navigation, & se noliser à meilleur marché.

C'est-là la force de l'Angleterre ; c'est delà que vient sa puissance sur mer ; c'est le pivot sur lequel tourne tout son commerce ; c'est le principe de sa puissance.

Mais c'est-là aussi ce que toutes les nations qui ont chez elles des bois, du fer, des chanvres, du goudron & des matelots, peuvent, par des attentions extrêmes, & par de sages loix sur la construction, enlever à l'Angleterre, ou partager avec elle. *Journ. de Commerce*, Janv. 1761, p. 146.

On excelle à Surate dans l'art de construire des vaisseaux ; & si leurs modèles étoient aussi beaux que les nôtres, qu'ils s'efforcent d'imiter, on pourroit assurer, sans exagération, qu'ils bâtissent les meilleurs vaisseaux qu'il y ait dans le monde, sur-tout pour la durée : ils en font de 1000 tonneaux & au dessus. Il faut pourtant avouer que leur construction a toujours quelque chose de grossier & de non fini ; d'ailleurs il est fort ordinaire d'en voir durer un siècle, & cette solidité est dûe à leur façon de travailler, & à la nature du bois qu'ils emploient ; le joint des planches est impénétrable, le bois de charpente, dont il se servent, est courbé naturellement, sans qu'il soit besoin de le forcer ni de le travailler au feu. Leur bois, qu'ils appellent *tick*, est aussi durable que le bois de chêne, & il a de plus la propriété de ne point écla-

ger, quand il essuie un coup de canon, événement qui pour l'ordinaire fait plus de tort à l'équipage que les balles même. Ils ont encore une façon de conserver le fond de leurs vaisseaux, en le frottant avec une huile, qu'ils appellent *l'huile de bois*, qui s'imbibe dans les planches, les nourrit, & les empêche de se gâter. Ils ne lancent pas leurs vaisseaux comme nous, en les faisant glisser, ils creusent des canaux qu'ils remplissent d'eau dans le chantier, & le courant emporte le vaisseau. On en bâtit aussi à Pégu, mais ils ne passent pas pour être aussi-bien construits ni aussi fort que ceux de Surate. Ils se servent de mâts de la côte de Malabar; leurs cordes sont de cosses de cocos, & par conséquent plus rudes & moins maniables que celles de chanvre : cependant ils ont des cables qui durent plus long-tems que ceux d'Europe dans l'eau salée, l'eau fraîche les corromproit bien-tôt. Ils préfèrent les ancres d'Europe, le fer en étant meilleur & mieux travaillé. A l'égard des voiles, ils les tirent de leur manufacture de coton; & si elles ne sont pas si fortes ni si durables que celles de canevas, elles sont du moins plus pliantes, & moins sujettes à se fendre. Au lieu de poix, ils se servent de la gomme d'un arbre appellé *damar*, qui n'est point inférieure à la nôtre. *Voyage de* Grose *aux Indes Orientales*, in-12. 1758, p. 167.

Voyez les *Dimensions, grandeur & artillerie de quelques vaisseaux fabriqués en Espagne, dans les Indes, en France, en Angleterre, à Gênes, &c. la méthode de ces divers peuples dans la proportion des gens de mer & de guerre sur leurs vaisseaux, &c. Théorie du Commerce & de la Marine*, par Ustariz, *ch.* 67 & *ch.* 68.

NECANÉES. Ce sont des toiles rayées de bleu & blanc, qui se fabriquent dans les Indes Orientales; il y en a de larges & d'étroites. Les larges, qu'on nomme *nécanées broad*, en Anglois, ont 11 aunes de long sur 3 quarts de large. Les étroites, qu'on appelle *nécanées narrow*, ont 10 aunes sur 2 tiers.

NEFFLIER. Arbre de médiocre grandeur qui porte les nefles.

Le bois de cet arbre suffisamment connu, se doit débiter en morceaux de 3 ou 4 pouces en quarré sur 16 ou 18 pouces de longueur. Quand il est débité de cette manière, il se vend assez bien en plusieurs villes de France, mais particulièrement à Paris. On en fait des chevilles & des fuseaux pour les rouets & les lanternes des moulins, aussi-bien que des outils pour les menuisiers.

On ne connoît que 3 sortes de neffliers d'usités dans les boutiques, qui sont le *nefflier commun*, *l'épine blanche*, & le *buisson ardent*. On cultive aujourd'hui le nefflier presque par-tout dans

les jardins & les vergers. Par la culture, les fruits deviennent plus gros & plus excellens. On confit les nefles au sucre ou au miel, ou bien on les laisse mûrir sur la paille, car elles nuisent à l'estomac, lorsqu'elles ne sont pas amollies. Voyez suite de la *Matière médicale de* Geoffroy, tom. I, 1750, p. 49, & *Mémoire de l'Académie Royale des Sciences*, ann. 1750, p. 445 & 529, in-12.

NEGRES. Peuples d'Afrique, dont les pays a son étendue des deux côtés du fleuve Niger. L'on appelle *Nigritie* cette grande région qu'ils habitent, qui a plus de 800 lieues de côtes, & qui s'étend plus de 500 lieues dans les terres. Il est incertain si ces peuples ont communiqué leur nom au pays, aussi-bien qu'au grand fleuve qui l'arrose.

Le nom d'*Æthiops*, qu'on donne à la nation des Nègres la plus puissante, ne signifie autre chose que des hommes d'un teint brûlé & noir.

Les Européens font depuis quelques siècles commerce de ces malheureux esclaves, qu'ils tirent de Guinée & des autres côtes de l'Afrique, pour soutenir les colonies qu'ils ont établies dans plusieurs endroits de l'Amérique & dans les isles Antilles.

Il est difficile de justifier tout-à-fait le commerce des Nègres; mais on en a un besoin indispensable pour les cultures des sucres, des tabacs, des indigos, &c. Le sucre, dit M. de Montesquieu, seroit trop cher, si l'on ne faisoit travailler la plante qui le produit par des esclaves.

Le commerce des Nègres est fait par toutes les nations qui ont des établissemens dans les Indes Occidentales, & particulièrement par les François, les Anglois, les Portugais, les Hollandois, les Suédois & les Danois.

Ce n'est qu'assez long-tems après l'établissement des colonies Françoises dans les isles Antilles, qu'on a vu des vaisseaux François sur les côtes de Guinée pour y faire le trafic des Noires qui commença à devenir un peu commun, lorsque la compagnie des Indes Occidentales eut été établie en 1664, & que les côtes d'Afrique, depuis le Cap-Verd jusqu'au Cap de Bonne-Espérance, eurent été comprises dans sa concession.

La compagnie du Sénégal lui succéda pour ce commerce; quelques années après, la concession de cette dernière, comme trop étendue, fut partagée, & ce qu'on lui en ôta fut donné à la compagnie de Guinée, qui prit ensuite le nom de *Compagnie de l'Assiente*.

Les meilleurs Nègres se tirent du Cap-Verd, d'Angola, du Sénégal, du royaume des Jaloffes, de celui de Galam, de Damel,

mel, (ou *Damoë*) de la rivière de Gambie, de Majugard, de Bar, &c.

Un Nègre pièce d'Inde (comme on les nomme depuis 17 à 18 ans jusqu'à 30 ans, ne revenoit autrefois qu'à 30 ou 32 livres en marchandises propres au pays, qui sont des eaux-de-vie, du fer, de la toile, du papier, des masses ou rassades de toutes couleurs, des chaudières & bassins de cuivre, & autres semblables que ces peuples estiment beaucoup. Mais depuis que les Européens ont, pour ainsi dire, enchéri les uns sur les autres, ces barbares ont sçu profiter de leur jalousie, & il est rare qu'on traite encore de beaux Nègres pour 60 livres, la compagnie de l'Assiente en ayant acheté jusqu'à 100 livres la pièce.

Ces esclaves se font de plusieurs manières; les uns pour éviter la faim se vendent eux-mêmes, leurs enfans & leurs femmes, aux Rois ou aux plus puissans d'entr'eux qui ont de quoi les nourrir; car quoiqu'ils se contentent de peu, la stérilité est quelquefois si extraordinaire dans certains endroits de l'Afrique, sur-tout quand il y a passé quelque nuage de sauterelles, qui est une plaie assez ordinaire, qu'on n'y peut faire aucune récolte ni de mil, ni de ris, ou d'autres légumes dont ils ont coutume de subsister.

Les autres sont des prisonniers faits en guerre & dans les incursions que ces petits roitelets font sur les terres de leurs voisins, souvent sans d'autres raisons que de faire des esclaves, lesquels emmenent jeunes, vieux, femmes, filles, jusqu'aux enfans à la mamelle.

Il y a des Nègres qui se surprennent les uns les autres, pendant que les vaisseaux d'Europe sont à l'ancre, y amenant ceux qu'ils ont pris pour les y vendre & les y embarquer malgré eux, & il n'est point nouveau de voir des fils vendre de cette sorte leurs malheureux peres, des peres leurs propres enfans, & encore plus souvent ceux qui ne sont liés d'aucune parenté, mettre la liberté les uns des autres à prix de quelques bouteilles d'eau-de-vie ou de quelque barre de fer.

Ceux qui font ce négoce, outre les victuailles pour l'équipage du vaisseau, portent du gruau, des pois gris & blancs, des feves, du vinaigre & de l'eau-de-vie pour la nourriture des Nègres qu'ils espèrent avoir de leur traite.

Aussi-tôt que la traite est finie, il ne faut point perdre de tems pour mettre à la voile, l'expérience ayant fait connoître que tant que ces misérables sont encore à la vue de leur patrie, la tristesse ou le désespoir les prend, dont l'une leur cause des maladies qui en font mourir une bonne partie pendant la traversée; & l'autre les porte à s'ôter eux-mêmes la vie, soit en se refusant la nourriture, soit en s'ôtant la respiration par une manière dont ils sça-

vent ſe plier & contourner la langue qui à coup ſûr les étouffe ; ſoit enfin en ſe briſant la tête contre le vaiſſeau, ou en ſe précipitant dans la mer, s'ils en trouvent l'occaſion.

Cet excès d'amour pour la patrie ſemble diminuer à meſure qu'ils s'en éloignent, la gaieté même leur prend, & c'eſt un ſecret preſque immanquable pour la leur inſpirer & pour les conſerver juſqu'au lieu de leur deſtination, que de leur faire entendre des inſtrumens de muſique, ne fuſſent que quelque viellè ou quelque muſette.

A l'arrivée aux Iſles, chaque tête de Nègre ſe vend depuis 300 juſqu'à 500 livres & d'avantage, ſuivant leur jeuneſſe, leur vigueur & leur ſanté ; ce n'eſt pas pour l'ordinaire en argent, mais en marchandiſes du crû du pays.

Ces Nègres ſont la principale richeſſe des habitans des Iſles : qui en a une douzaine, peut être eſtimé riche. Comme ils multiplient beaucoup dans les pays chauds, leurs maîtres, pour peu qu'ils les traitent avec douceur, voient croître inſenſiblement cette famille de Noirs, & augmenter en même-tems le nombre de leurs eſclaves, l'eſclavage étant héréditaire parmi ces miſérables.

Il eſt vrai qu'il eſt quelquefois dangereux d'avoir trop d'indulgence pour eux, étant d'un naturel dur, intraitable & incapable de ſe gagner par la douceur ; mais il faut éviter les deux extrêmités ; un châtiment modéré les rend ſouples & les anime au travail, & au contraire trop de dureté les rebute, & dans leur déſeſpoir ils ſe jettent parmi les Nègres marons ou ſauvages, qui ſe tiennent dans des lieux inacceſſibles des Iſles, où ils menent une vie très-miſérable, mais plus à leur gré, parce qu'elle eſt libre.

NÉGRILLON, ou NÉGRILLONNE. Ce ſont les petits Nègres de l'un ou de l'autre ſexe qui n'ont pas encore paſſé 10 ans ; trois enfans de 10 ans font deux pièces d'Inde, & l'on compte deux enfans de 5 ans pour une pièce. Voyez *Nègres.*

NÉPRHÉTIQUE, ou NÉFRÉTIQUE. *Pierre précieuſe.* C'eſt une eſpèce de jaſpe ; elle eſt de couleur griſe mêlée d'un peu de bleu, quelquefois de blanc & de noir.

La néphrétique diffère du jaſpe en ce qu'elle eſt plus dure, & que jamais elle n'a de rouge. Quand on la polit, & qu'on la réduit à l'épaiſſeur du petit doigt, elle a un jour obſcur, & eſt à demi-tranſparente ; il s'en trouve des morceaux aſſez gros pour en faire des taſſes raiſonnables ; elle vient de la nouvelle Eſpagne : il y en a néanmoins dans la vieille Eſpagne & en Bohême.

Cette pierre eſt fort chère, à cauſe de l'admirable vertu qu'on

étoit qu'elle a contre la gravelle ; une tasse qui en étoit faite fut achetée jusqu'à 1600 écus, du tems de l'empereur Rodolphe II. C'est peu, si tout ce que les auteurs disent de ses propriétés étoit véritable.

La meilleure pour être employée à la guérison des douleurs de la gravelle, doit être d'un gris bleuâtre, grasse & onctueuse comme le talc de Venise. Les Indiens de la nouvelle Espagne, qui les premiers, à ce qu'on dit, ont découvert & ensuite appris aux Européens l'usage de la néphrétique, la portent pendue à leur col, après l'avoir taillée en différentes figures, mais sur-tout en becs doiseaux, ce qui fait que faute de vraies pierres néphrétiques, des charlatans taillent ou du jade, ou d'autres pierres qui en approchent, de la même manière, & la vendent fort cher à ceux qui y ont confiance contre les douleurs de la gravelle.

Néphrétique. Le bois néphrétique est un bois blanchâtre ou d'un jaune pâle, solide & pesant, d'un goût un peu âcre & un peu amer, & le cœur du bois est brun ou d'un rouge brun. Etant macéré dans de l'eau claire pendant une demi-heure, il lui donne la belle couleur de l'opale, elle devient bleue & jaune; de sorte cependant que cette eau paroît tantôt bleue, tantôt jaune, selon qu'elle est présentée différemment à la lumière. Car si on remplit une bouteille de verre de la teinture de ce bois, & qu'on la place entre l'œil & la lumière, la liqueur paroît d'une couleur d'or; mais elle paroît bleue, si l'œil est entre la lumière & la bouteille.

On observe aussi que quand on y mêle une liqueur acide, la couleur bleue disparoît; & que de quelque côté qu'on regarde cette eau, elle a alors la couleur de l'or; mais si on y mêle de l'huile de tartre, ou une solution d'un sel alkali urineux, aussitôt la couleur bleue lui est rendue.

On doit choisir le bois néphrétique qui est récent, qui donne à l'eau la couleur bleue & d'or; & il faut rejetter celui qui ne donne pas cette double couleur : car on falsifie souvent ce bois par un autre qui lui ressemble, mais qui ne donne à l'eau que la couleur jaune.

L'arbre d'où est tiré le bois néphrétique est semblable au poirier, par sa substance & par sa grandeur. Cet arbre croît dans la nouvelle Espagne, & principalement dans le royaume de Mexique. Les Indiens l'appellent *coult* & *tlapalcypatly ;* en Europe on l'appelle *bois néphrétique*, parce qu'il est souverain pour la colique néphrétique. Voyez le *Traité de la Matière médicale* de Geoffroy, tom. II, sect. I, pag. 410.

NERF DE BŒUF. C'est le nerf séché qui se tire de la partie génitale de cet animal.

Quand ce nerf est réduit en manière de filasse longue de 8 à 10 pouces par le moyen de certaines grosses cardes de fer, il s'emploie par les selliers à nerver avec la colle forte les arçons des selles & les panneaux des chaises & carrosses; il entre aussi dans la fabrique des battoirs propres à jouer à la paume. A Paris ce sont ces ouvriers qui le préparent, qui le portent vendre aux marchands merciers-clincailliers, par paquets du poids d'une livre, & c'est chez ces marchands que les artisans, qui en ont besoin, les vont acheter.

NERPRUN, ou *noirprun bourg-épine*. C'est un arbrisseau épineux dont les feuilles ressemblent un peu à celles du prunier, & le fruit aux baies du génévrier.

Les teinturiers se servent de ces baies dans leurs teintures; les peintres, les enlumineurs & les faiseurs de cartes à jouer en tirent diverses couleurs; & la médecine y trouve aussi un excellent, mais violent purgatif.

On prépare avec les baies de nerprun une pâte dure qu'on appelle *verd de vessie*. Pour la faire, on écrase ces baies, quand elles sont noires & bien mûres, on les met à la presse, & l'on en tire le suc qui est visqueux & noir; on le met ensuite évaporer à petit feu sans l'avoir fait dépurer, & l'on y ajoute un peu d'alun de roche dissous dans de l'eau, pour rendre la matière plus haute en couleur & plus belle; on continue un petit feu sous cette liqueur, jusqu'à ce qu'elle ait pris une consistance de miel, on la met alors dans des vessies de cochon ou de bœuf qu'on suspend à la cheminée ou dans un autre lieu chaud, & on l'y laisse durcir pour la garder; les teinturiers & les peintres s'en servent. On doit choisir le verd de vessie dur, compact, assez pesant, de couleur verte-brune ou noire, luisant extérieurement, mais qui étant écrasé ou mis en poudre devienne tout-à-fait verd, d'un goût douçâtre. On l'appelle *verd de vessie*, parce que cette matière verte a été durcie dans des vessies. Voyez *Verd de vessie* & *Graine d'Avignon*.

Il est curieux de voir que ces mêmes baies donnent trois sortes de couleurs qui se succèdent les unes aux autres. 1°. Cueillies au tems de la moisson, séchées & macérées dans de l'eau & de l'alun, après avoir été broyées, elles fournissent une couleur jaune ou safranée. 2°. Ramassées en automne dans leur maturité, broyées & gardées dans un vaisseau de verre, elles rendent une belle couleur verte très-favorable & d'un grand usage pour la peinture. 3°. Enfin, si on les cueille vers la S. Martin, tems où elles sont encore attachées à l'arbre, elles donnent une couleur d'écarlate,

utile pour teindre les cuirs & pour enluminer les cartes à jouer, selon Tragus.

Il y a dix espèces de connues sous ce genre, dont l'une porte la graine pour le verd des enlumineurs, & une autre la graine pour le jaune.

On doit choisir les grains gros, bien nourris, noirs, luisans, glutineux, récemment cueillis, succulens.

Plusieurs empiriques se servent des baies de la première espèce pour purger les eaux des hydropiques; mais rarement réussissent-ils de le guérir de cette manière; les violens purgatifs empirent plus ce mal qu'ils ne l'adoucissent. * *Mém. de M. Garcin*, & la *Suite de la Matière médicale de* Géoffroy, tom. II, sect. II, an. 1750, page 215. Voyez aussi l'*Histoire de l'Académie des Sciences*, an. 1748.

NIDS D'OISEAUX. L'oiseau qui les fait, est une espèce d'hirondelle, dont le dessus du corps, y compris la tête & la queue, est d'un noir bleuâtre, & le dessous blanc; sa tête est petite, son bec court, épais, crochu, bleuâtre & fort luisant; ses jambes sont aussi courtes que minces, & ses ailes fort longues, passant beaucoup au delà de la queue.

Les hirondelles de cette espèce habitent les hauts rochers, qui sont les vrais endroits où elles nichent. On en voit quantité dans toutes les isles de la Sonde, principalement dans l'île de Java, des Moluques, de la nouvelle Guinée, des Philippines, & sur les côtes de la terre ferme, qui sont depuis la presqu'isle de Malacca jusqu'à la Chine, c'est-à-dire, aux endroits qui sont montagneux & pleins de rochers. Ce qui est bien différent de ce que Tavernier & le P. Tachard ont dit de leurs nids, qu'on ne les trouvoit qu'au Tonquin & à la Cochinchine. Cette espèce d'hirondelle doit abonder beaucoup dans tous ces endroits-là, puisqu'on en tire plusieurs milliers de livres, & qu'on en consume quantité pour la table dans les Indes.

Ces nids diffèrent un peu les uns des autres dans leur grandeur, leur épaisseur, leur couleur & leur poids. Leur diamètre ordinaire est de trois bon travers de doigts par le haut, & leur profondeur perpendiculaire, qui dans le milieu est la plus grande, ne passe pas un pouce. Leur matière est blanche ou roussâtre & un peu transparente; quelquefois elle est mêlée dans quelques nids, & en certains endroits, de purpurin oscur: leur épaisseur est d'environ celle d'une cuiller d'argent. La façon d'un de ces nids, tire assez à celle d'une coquille marine; c'est comme un demi-cercle irrégulier, dont le diamètre ou côté, qui est d'environ trois pouces, est le même qui se trouve attaché au ro-

cher où l'oiseau l'a fabriqué. Sa pesanteur peut aller à un quart d'once, tantôt un peu plus, & tantôt un peu moins.

Ils sont fort fragiles, & leur substance rompue en morceaux reluit dedans comme de la gomme. Comme leur matière a été appliquée par l'industrie de l'oiseau, en filets de forme liquide & gommeuse, cela fait que ces nids paroissent ridés, ou légèrement sillonnés à leur surface. Tout ce que je viens d'avancer dans cette description, doit s'entendre de ceux qui sont fort secs & gardés depuis long-tems; car sur les lieux inaccessibles où ils se trouvent attachés, ils sont plus souples, plus grands dans leurs dimentions, & plus pesans.

Ces hirondelles bâtissent leurs nids quand l'amour les y porte, de même que cela arrive à tous les oiseaux, & à nos hirondelles en particulier. Mais elles vont chercher dehors, comme font les nôtres, la matière de leurs nids. Comme chaque espèce de volatile a ses manières différentes d'agir, & suivant les climats, celle-ci se sert d'une matière toute singulière & différente de celle des autres oiseaux. C'est une matière animale qu'elles vont chercher sur les bords de la mer; elles s'attachent pour cela à une espèce d'étoile marine, de la nature du poisson, dont la substance ressemble à une gelée glaireuse & visqueuse, que le reflux de la mer laisse sur le rivage; elles en prennent des pleines béquées, qu'elles portent chacune à l'endroit du rocher où elles doivent faire leurs nids, l'appliquant par filets l'un sur l'autre, en différens tems, & par des allées & venues qui durent jusqu'à ce que le nid soit achevé.

Pour en venir à l'usage, ces nids ne sont nullement recherchés, pour leur goût seulement, comme quelques relations le marquent faussement; car il est certain qu'ils sont d'un goût fade, & qu'il faut les relever par l'assaisonnement, en les mêlant avec de bonnes viandes pour les rendre bons à manger; ce qui est bien éloigné de pouvoir servir eux-mêmes d'épicerie pour augmenter le goût des autres viandes, comme on l'avoit cru.

Mais ils sont estimés une bonne nouriture, légère & fort saine, très-convenable pour les malades; on les accommode si bien avec d'autres bonnes choses, qu'on les fait trouver un excellent manger à ceux qui ne les connoissent pas (*a*). Leur matière ve-

(*a*) Il est si vrai que les nids d'oiseaux ont une si grande fadeur par eux-mêmes, que les Chinois, dont l'usage est de les mettre en soupe soutenus de bouillons très-forts & composés, ne peuvent encore leur ôter leur fadeur naturelle. Mais, comme le dit très-bien M. Garcin, c'est une très-bonne nourriture pour fortifier l'estomac. Cependant elle n'a aucun goût pour une personne qui jouit d'une pleine santé. *Remarque de* M. Pechevin, *Supercargo de la Compagnie des Indes de France, arrivé de la Chine à Copenhague* en 1761, après y avoir séjourné 7 années.

nant, comme on a vu, d'un poisson, il ne doit pas repugner d'en manger; cependant elle n'a aucun goût qui sente le poisson, ni rien de marin.

Les Hollandois en consument beaucoup, & autant à proportion que les Chinois, tant à Batavia qu'au reste des Indes. Leurs vaisseaux sur-tout en font des bonnes provisions pour la table de leurs officiers, ce qui leur tient lieu de jardinage, soit dans la soupe, soit apprêtés en forme de mets. J'en ai mangé si souvent sur mer, que je m'en lassois quelquefois, quand les voyages étoient un peu longs.

Au reste, la matière de ces nids est très-propre, & exempte d'impureté dans toute sa substance. On y voit quelquefois quelques petites plumes adhérentes sur la surface intérieure du nid; mais on les sépare facilement, quand on a mis les nids tremper quelque tems dans l'eau, pour les amollir & les défaire avant de les cuire. On sépare pour cet effet leurs filets les uns des autres, ou du moins on les réduit en de petites portions comme par filets, quand ils sont amollis au point qu'il le faut pour les diviser aisément, ce qui se fait avec une épingle ou une éguille qu'on fait glisser par la pointe entre des filets alternativement. Cette division par filets faite adroitement, est nécessaire pour les cuire & les apprêter plus commodément. On les remet dans l'eau, qui doit être tiede, à mesure qu'on les défait, pour les rincer comme on fait des racines. Ces filets se gonflent, & ont alors une espèce de ressort dans leur résistance, lequel est assez souple. Ils sont blancs, & ressemblent fort à des bouts de vermicelli, de sorte qu'ils sont plaisir à voir.

Les Hollandois, & même les Anglois, apportent de ces nids en Europe depuis quelques années, plutôt pour en faire goûter à des curieux, & pour en orner leurs cabinets, que pour tout autre chose; dans ce dernier cas, ils ont bien leur merite.

On les vend à Batavia, argent de Hollande, une rixdale & demie à deux la livre. Ils se vendent par paquets bien rangés l'un dans l'autre, liés proprement avec des filets de rotings, & joliment accommodés en guise de panier d'osier allongé en botte, à claires voies, & à travers desquelles on voit ces nids* *Mém. de M. Garcin.* Voyez aussi *Histoire des Indiens*, in-12. tome V & VI.

Les Hollandois en portent beaucoup de Batavia à Canton, sur lesquels ils font beaucoup de profit.

NIELLE. Plante & graine médicinale, dont un des grands usages est d'être employée pour faire mourir les vers qui s'engendrent dans le corps humain. C'est de cette graine qu'on emploie

ordinairement à la place du *semen contra vermes*, ou poudre à vers.

Nous ne connoissons guère que deux espèces de nielle qui soient d'usage en médecine; sçavoir, la nielle des champs, & la nielle des jardins.

La nielle des champs, la nielle sauvage ou *bâtarde, la barbue* ou *poivrette commune.*

Sa racine est fibreuse, petite, blanchâtre; elle jette une tige tantôt simple, tantôt rameuse, maigre, cannelée, qui atteint à peine la hauteur d'un pied. Quand les fleurs sont tombées, il leur succède des fruits membraneux, terminés par cinq cornets à peu près comme dans l'ancolie, qui au sommet s'écartent les uns des autres, mais qui sont unis ensemble depuis le milieu jusqu'en bas, partagés ainsi dans leur longueur en autant de loges qui renferment plusieurs semences noires & de peu d'odeur. On trouve cette plante presque par-tout dans les bleds, sur-tout après la moisson, où elle fleurit vers la fin de l'Eté; elle passe pour avoir la même efficacité que la nielle cultivée.

La nielle romaine, la nielle des jardins, la nielle cultivée ou *domestique, le cumin noir* ou *le faux cumin.*

Sa racine est menue & fibreuse comme celle de la précédente; elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied, greles, cannelées, assez nombreuses. Quand les fleurs sont passées, il leur succède des fruits membraneux, assez gros, terminés par plusieurs cornes, & divisés en plusieurs loges qui renferment des semences anguleuses, noires ou jaunes, d'une odeur aromatique & d'un goût piquant. Cette plante se cultive dans les jardins où elle vient aisément, & fleurit en Juillet, Août & Septembre. On se sert de sa semence en médecine; on en fait venir d'Italie, parce qu'elle est estimée la meilleure: il faut la choisir nouvelle, bien nourrie, d'une couleur noire ou jaune.

On cultive une troisième espèce de nielle qui est plus petite que la précédente, & qui se distingue encore par ses fleurs bleuâtres & par l'odeur de sa graine que l'on prendroit pour du cumin, tant elle est forte. On appelle cette espèce *nielle de Candie* ou du Levant; elle a les mêmes propriétés, & fleurit en Juin.

La semence de nielle, qui de toutes les parties de la plante, est la seule dont nous nous servions en ce pays-ci, contient du sel volatil, & beaucoup d'huile aromatique mêlée avec beaucoup de phlegme, qui même est nuisible dans la semence récente. *Suite de la Matière médicale de* Geoffroy, tom. I, sect. II, pag. 186.

† On connoît douze espèces de nielle, dont la plupart ne sont que des variétés de couleur dans la fleur, & dans la multiplicité

de leurs pétales, lesquelles variétés viennent de la culture. Celles qui sont à fleurs doubles sont admises des fleuristes, pour l'ornement des parterres.

NINZIN. C'est un nom de la racine de *Ginseng*. Voy. *cet article.*

Le ninzin de Kæmpffer doit être le même qu'on appelle en chinois *ninzin-canna.*

Le ginseng de Canada est la même chose à peu près que le ninzin-canna.

NOIR. Corps opaque & poreux qui imbibe la lumière, & qui n'en réfléchit aucune partie. Le noir est la couleur la plus obscure de toutes, & la plus opposée au blanc.

Il y a plusieurs sortes de noirs qui entrent dans le commerce, qui seront expliqués ci-après ; sçavoir:

Noir des teinturiers, autrement *bon noir.* C'est une des cinq couleurs simples & matrices de la teinture.

Ce noir se fait différemment, suivant la qualité des étoffes qu'on veut teindre pour les étoffes de haut prix, comme les draps d'une aune & demie ou d'une aune un tiers de large, façon d'Espagne & d'Hollande, les draps de Languedoc, de Sedan, d'Abberille, d'Elbeuf, de Rouen, de Cherbourg, de Berry & de Dreux ; les serges de S. Lo & de Beauvais, les ratines larges & étroites, les droguets de laine fine & quelques autres. Il faut, pour en faire le noir, se servir du meilleur guesde tirant sur le bleu brun ou bleu peint.

La bonne qualité de ce guesde consiste à n'être fait que de six livres d'indigo tout apprêté sur chaque balle de pastel, lorsque la cuve est à doux, c'est-à-dire, quand le pastel commence à jetter sa fleur bleue, & sans qu'après l'assiette de cette cuve elle puisse être réchauffée plus de deux fois.

Ensuite il doit être bouilli avec de l'alun, du tartre ou de la gravelle, & après garancé avec de la garance commune, ou de la croûte de belle garance, & enfin parachevé en noir, avec de la noix de galle d'Alep ou d'Alexandrie, qu'on appelle *galle à l'épine*, de la couperose & du sumac qu'on adoucit, le repassant sur la gaude pour lui donner la perfection du noir.

Pour que ce noir soit bien assuré, & que les étoffes ne barbouillent ni ne noircissent point dans l'usage qu'on en peut faire, elles doivent être bien dégorgées en blanc au moulin à foulon, avant que de les mettre dans la guesde ; & après avoir été guesdés, il les faut fouler aux pieds dans de l'eau, puis les garancer ; & après qu'elles sont faites noir, les laver bien jusques à ce qu'elles ne poudrent plus.

Pour ce qui est des étoffes de médiocre prix ; comme sont les petites ratines, les revêches, les molletons, les serges d'Aumalle & de Mouy, les ras de Châlons, les étamines, les camelots, les baracans, même les couvertures de laine ; il suffit qu'elles soient seulement guesdées & mises en bleu, & après parachevées en noir avec galle & couperose, à cause que ces sortes d'étoffes ne peuvent porter les frais ni du garançage ni des autres façons qu'on donne aux étoffes d'un prix plus considérable.

Aucunes étoffes ne doivent être teintes directement de blanc en noir, il faut nécessairement qu'elles aient été guesdées & mises en bleu avant que d'être faites noires.

Tout ce qui vient d'être dit touchant le noir des teinturiers, est conforme aux articles 8, 9, 10, 11 & 12 du réglement général des teintures, fait en Août 1669.

Il y a encore d'autres sortes de noirs qui, quoique défendus par les ordonnances, n'ont pas laissé de s'introduire mal-à-propos parmi les teinturiers, comme celui qui se fait avec l'écorce d'aulne & la moulée qu'on prend des émouleurs, couteliers & taillandiers, en y ajoutant de la limaille de fer ou de cuivre.

Il y a aussi le noir qu'on appelle *noir à froid* ou *à la Jésuite*, qui se fait avec les mêmes drogues que le bon noir, mais sans avoir fait passer l'étoffe par le guesde ou bleu.

Pour faire cette sorte de noir, on fait dissoudre les drogues dans de l'eau préparée, en la faisant bouillir pendant 4 heures ; puis on la fait refroidir au point d'y pouvoir souffrir la main ; après on jette l'étoffe dedans la cuve d'où on la retire, & on la remet jusqu'à six fois, quelquefois plus. Quelques-uns prétendent que le noir à froid est meilleur que pas un autre ; ce qui est difficile à croire, d'autant que les étoffes qui sont ainsi teintes, étant tout d'un coup mises de blanc en noir, sans auparavant avoir eu le pied de guesde, cela ne peut produire qu'un mauvais noir & mal assuré. Aussi l'article 12 du réglement ci-devant rapporté, défend-il sous des peines rigoureuses de teindre aucunes étoffes directement de blanc en noir.

On prétend que le nom de *noir à la Jésuite*, que l'on a donné au *noir à froid*, vient de ce que les Jésuites en ont été les premiers inventeurs, & qu'ils teignent encore actuellement de cette manière leurs étoffes dans la plupart de leurs maisons, où ils entretiennent des teinturiers.

Le gris est la nuance du noir, depuis la plus basse couleur, qui est le gris-blanc, jusqu'à la plus haute qui est le gris-noir, telles que sont, gris-de-perle, gris-de-plomb, gris-lavande, gris-castor, gris-de-ramier, couleur d'ardoise, gris-de-maron, gris-brun, &c.

Noir d'Allemagne. Ce noir se fait avec de la lie de vin brûlée, lavée ensuite dans de l'eau, puis broyée dans des moulins faits exprès avec de l'ivoire, des os ou des noyaux de pêche aussi brûlés. C'est de ce noir dont les imprimeurs en taille-douce se servent. Ce noir vient ordinairement de Francfort, de Mayence & de Strasbourg, ou en pierre, ou en poudre; il s'en fait néanmoins en France qui n'est au dessous de celui d'Allemagne que par la différence qui se trouve entre les lies de vin dont ils se font; celui de Paris est même plus estimé que celui d'Allemagne, & les imprimeurs en taille-douce le trouvent plus doux.

On appelle le noir qui se fabrique dans le royaume, du nom des villes où il a été fait, comme noir de Paris, noir de Troyes, noir d'Orléans.

Le noir d'Allemagne doit se choisir humide, sans néanmoins avoir été mouillé, d'un beau noir, luisant, doux, friable ou facile à mettre en poudre, léger, & avec le moins de grains luisans que faire se peut, & s'il est possible, qui ait été fait avec l'ivoire, étant meilleur pour faire le beau noir que les os & les noyaux de pêche.

Noir d'ivoire, autrement noir de velours. C'est de l'ivoire brûlé, pour l'ordinaire, entre deux creusets bien lutés, qui étant devenu tout-à-fait noir & en feuilles ou écailles, & broyé à l'eau & mis en trochisques, ou petits pains plats, pour servir aux peintres dans leurs ouvrages, & aux orfèvres qui mettent les pierres précieuses en œuvre, pour noircir le fond des châtons où ils enchassent les diamans pour leur donner ce qu'ils appellent le teint.

Pour que le noir d'ivoire soit de bonne qualité, il faut qu'il soit tendre, friable & bien broyé.

Les apotichaires & autres qui poussent l'ivoire par le feu, ne doivent point jetter l'ivoire brûlé qui se rencontre dans le fond de la cornue, pouvant être aussi propre à faire le noir d'ivoire que l'ivoire même, en le préparant comme il a été dit ci-dessus.

Noir d'os. Il se fait avec des os de bœufs, de vaches, &c. brûlés & bien broyés. Pour qu'il soit bon, il doit être tendre, facile à mettre en poudre, luisant & broyé extrêmement fin; on s'en sert beaucoup dans la peinture, mais il n'est pas si estimé que le noir d'ivoire.

Noir de cerf. C'est ce qui reste dans la cornue après qu'on a tiré de la corne de cerf l'esprit, le sel volatil, & l'huile. Ce résidu se broie avec de l'eau, & fait une sorte de noir qui est presque aussi beau & aussi bon que celui d'ivoire, & dont les peintres peuvent très-bien se servir.

Noir d'Espagne, ainsi nommé parce que ce sont les Espagnols qui l'ont trouvé les premiers, & desquels on le tire presque tout. Ce n'est autre chose que du liege brûlé; on l'emploie à divers ouvrages. Pour sa bonne qualité, il faut qu'il soit très-noir, léger, le moins sableux & graveleux qu'il est possible.

Noir de fumée, qu'on nomme aussi *noir à noircir*. C'est la fumée de la poix résine ou de l'arcançon.

Il y en a de deux façons; l'un en poudre & l'autre en masse. Celui en poudre se vend au boisseau ou en petits barrils longs; & celui en masse se débite à la livre. Il s'en fait beaucoup à Paris avec les menus de la poix résine & de l'arcançon qu'on fait fondre & épurer dans des marmites & chaudières de fer, auxquels on met ensuite le feu étant sous une cheminée ou autre endroit fait exprès, que l'on a tapissé par le haut avec des peaux de mouton, ou avec des morceaux de grosse toile pour en recevoir la vapeur ou fumée, qui est le noir. On le recueille ensuite en secouant les peaux ou la toile, & on le met dans des tonneaux ou autres vaisseaux pour le conserver.

Le noir de fumée s'emploie à diverses choses, mais particulièrement à faire de l'encre pour les Imprimeurs, en le mêlant avec de l'huile de lin ou de noix, & de la térébenthine qu'on fait bouillir ensemble.

Les épiciers & ceux qui font commerce de ce noir de fumée, doivent être avertis qu'il est extrêmement facile à s'enflammer, particulièrement celui en poudre, & que quand une fois il est en feu, on a beaucoup de peine à l'éteindre; c'est pourquoi ils ne peuvent trop prendre de précaution là-dessus. La meilleure manière d'éteindre le feu qui est dans le noir de fumée, est de l'étouffer avec du linge, du foin ou de la paille mouillée; pour l'eau toute seule elle n'y fait presque rien.

On tire d'Allemagne de fort bon noir de fumée. Il faut qu'il soit net, doux & en poudre très-fine, point mêlé de poussière ou sable : plus il est léger, meilleur il est.

Noir de terre. C'est une espèce de charbon qui se trouve dans la terre, dont les peintres se servent après qu'il a été bien broyé pour travailler à fresque.

On fait du noir avec de la noix de galle, de la couperose ou du vitriol, comme l'encre commune ou à écrire.

Il se fait encore du noir avec de l'argent & du plomb, dont on se sert à remplir les creux ou cavités des choses gravées.

Noir des corroyeurs. On appelle premier noir chez les artisans qui donnent le courroi aux cuirs quand ils ont été tannés, la première teinte de cette couleur qu'ils appliquent sur les vaches, veaux ou moutons. Ce noir est fait de noix de galle, de bière

aigre & de ferraille. Le second noir est composé de noix de galle, de couperose & de gomme arabique. C'est sur ce noir que se donnent les deux lustres.

Noir de rouille. C'est la même chose que le premier noir des corroyeurs. Les maroquiniers s'en servent aussi.

Noir de soie. C'est le second noir qu'on donne aux cuirs corroyés. Voyez *comme ci-dessus.*

NOIX VOMIQUE. C'est le fruit, ou comme quelques auteurs veulent, le noyau du fruit d'un arbre qui croît en plusieurs endroits de l'Egypte, d'où ces noix viennent par la voie de Marseille. Il s'en trouve aussi dans l'isle de Timor, & dans l'isle de Ceylan, qui sont des isles de la mer Indique.

Ces noix sont rondes & plates, d'un gris de souris comme velouté au dehors, & de diverses couleurs en dedans, tantôt jaunes, tantôt blanches, tantôt brunes.

Les plus grosses, les plus blondes, les plus nouvelles & les moins remplies d'ordures sont les meilleures. Elles sont un poison assuré pour les animaux, mais non pas pour les hommes.

Noix de ben, de cypres, de galle, d'inde, muscade. Voyez *Ben, Cypres, Galle, Coco, & Muscade.*

NOYALLE. Espèce de toiles de chanvre écru, très-fortes & très-serrées, qui se fabriquent en divers lieux de Bretagne, dont l'usage est pour faire des voiles de vaisseaux & bâtimens de mer.

Les noyalles se distinguent en noyalles extraordinaires à six fils de brin, en noyalles extraordinaires à quatre fils de brin, en noyalles ordinaires à quatre fils, en noyalles courtes, en noyalles simples, & en noyalles rondelettes.

Les cinq premières espèces de ces toiles se font à 5 ou 6 lieues aux environs de Rennes, particulièrement à Janzay, à Piré & à Noyalle; & c'est de ce dernier endroit qu'elles ont toutes pris leur nom.

A l'égard des rondelettes, c'est à Vitré & aux environs de cette ville qu'elles se manufacturent pour la plupart.

Les noyalles extrordinaires à six fils de brin sont ainsi nommées, de ce que chaque fil de chaîne est composé de deux triples fils joints ensemble, quoique la trame ne soit que d'un simple fil, & de ce que le fil qu'on y emploie est fait d'un chanvre choisi, plus beau & plus fin que l'ordinaire, qui à cause de cela est appellé *fil de brin.*

Cette espèce de noyalle ne s'emploie ordinairement que pour les vaisseaux de Roi, étant trop forte pour les moyens & petits bâtimens; leur largeur ordinaire est d'une demi-aune moins 1 24ème. mesure de Paris.

Les noyalles extraordinaires à quatre fils de brin sont fabriquées de même que celles ci-dessus, à l'exception que chaque fil de chaîne de cette seconde espèce n'est que de deux doubles fils joints ensemble.

Les noyalles ordinaires à quatre fils sont semblables aux noyalles extraordinaires à quatre fils de brin ; la seule différence qui soit entre elles est, que les premières sont fabriquées tant en chaîne qu'en trame de fil de chanvre commun, & que les autres sont faites toutes de fil de chanvre de brin.

Les noyalles courtes sont appellées *courtes*, à cause qu'elles sont de quatre pouces de Roi plus étroites que les noyalles simples, ce qui fait que la largeur des noyalles courtes est semblable à celle des noyalles extraordinaires à six fils de brin, c'est-à-dire, qu'elles sont d'une demi-aune moins un ving-quatrième, mesure de Paris.

Les noyalles simples, qu'on nomme *simples*, parce que le fil qui les compose tant en chaîne qu'en trame, n'est que d'un seul & simple fil, ont une demi-aune 1 16 peu moins de large, mesure de Paris.

Les noyalles rondelettes ont la même largeur que les noyalles simples ; on les appelle *rondelettes*, parce que le fil tant de la chaîne que la trame dont elles sont fabriquées, est beaucoup plus tors & délié que celui qui s'emploie à la fabrication des autres toiles noyalles, & c'est aussi par cette raison que les noyalles rondelettes ne s'emploient ordinairement qu'à faire des voiles de chaloupes ou de menues voiles de vaisseaux.

Toutes les noyalles, de quelques espèces qu'elles soient, se vendent sur le pied de l'aune courante du pays, laquelle est plus longue d'un sixième que celle de Paris.

La plus grande consommation de ces toiles se fait dans les ports de France ; il s'en envoie cependant quantité dans les pays étrangers, particulièrement en Angleterre, en Espagne & en Hollande, mais peu en ce dernier pays, parce que les Hollandois ont des fabriques de toiles à voiles.

Les noyalles, pour être manufacturées comme il faut, doivent être faites de fil de cœur de chanvre, bien battues ou frappées sur le métier, renforcées & unies, ayant du corps sans aucun apprêt ; sur-tout que les lisières soient bien faites, car c'est delà principalement que dépend la bonté des voiles, d'autant que c'est par les lisières qu'on coud & qu'on assemble les lez de toiles dont les voiles sont formées.

NOYAUX. Les droguistes des pays du Nord trafiquent des noyaux de pêches & d'abricots pour l'usage dans la médecine,

& pour la cuisine. On fait, des amandes de ces deux sortes de noyaux, des émulsions pour chasser les vers des enfans. L'huile tirée de ces amandes est estimée excellente contre les bruits d'oreilles : elles sont employées en pâte dans des sausses, pour leur donner un goût agréable.

NOYER. Grand arbre qui porte des noix.

Cet arbre est plus connu du public par son usage, qu'il ne l'est dans les caractères de ses fleurs. Sans les châtons, les noix n'auroient point de germe, & par conséquent seroient incapables de produire leurs espèces. Leur fécondité vient des fleurs mâles.

Il n'y a presque point de partie dans cet arbre, trop connu pour le décrire, qui ne soit utile pour le commerce.

La noix a double enveloppe, dont la première est verte : on la nomme *brou*; la seconde est dure & s'appelle *coque*. La noix verte se mange en cerneaux vers le mois d'Août : la noix sèche se conserve pour l'hiver.

De la noix sèche on en tire de l'huile avec des presses ou moulins : cette huile sert aux peintres, aux Imprimeurs, & à quantité d'autres artisans ; elle sert aussi à brûler, à la friture, & même à la guérison des plaies. Il en vient beaucoup de Bourgogne, de Touraine & d'Orléans.

Les plus menu de la racine du noyer, son écorce, ses feuilles, le brou ou première enveloppe de son fruit, sont employés par les teinturiers pour teindre en fauve.

Son bois est fort estimé pour faire toutes sortes de meubles, comme chaises, tabourets, tables, guéridons, canapés, lits, armoires, cabinets, &c. Les armuriers en montent leurs armes, & les menuisiers de carrosses en font leurs paneaux. Il se débite pour cela en planches, en poteaux, en membrures, en cartelles & en tables.

Les bonnes qualités du bois de noyer sont, d'être bien net, sans gersures ni roulures.

Enfin, le bas du tronc de l'arbre, ses loupes, & ses plus grosses racines se coupent en tronçons pour servir aux ébénistes dans leurs ouvrages de marqueterie, aux menuisiers pour leurs placages, & aux tourneurs pour quelques menus ouvrages. Plus les loupes & les racines sont de couleurs brunes & jaspées, & plus elles sont estimées. Les plus belles loupes viennent de Dauphiné, particulièrement de Grenoble.

On travaille beaucoup du bois de noyer dans le territoire de Suisse, Genevois, Savoie & ailleurs. On y recherche avec soin les pièces les mieux marquetées & les plus variées, soit pour les dessins extraordinaires formés par la nature, soit à cause de la

variété des couleurs. On refend avec une ſcie à eau ou à bras ; toutes les loupes, racines & autres bois par feuilles, de l'épaiſſeur environ d'un écu, on en forme des paquets qui ſont ſoigneuſement emballés, & envoyés en Hollande, en Angleterre, & même dans le Nord ; ce qui donne ſouvent un bénéfice conſidérable.

La Suiſſe poſſède une quantité de noyers qui lui donneroient ſuffiſamment d'huile de noix, ſi l'on pouvoit trouver un moyen de leur faire produire plus de fruits qu'ils n'en rapportent communément, & les mettre en même-tems à l'abri des gelées du printems.

Les noyers portent beaucoup plus de préjudice par leur ombrage & par leurs grandes & nombreuſes racines qui s'étendent fort loin dans les terres, & en attirent les ſucs & les ſels, qu'ils ne donnent de profit, tant par les chetives récoltes que nous en retirons, que par les bois qu'ils nous procurent.

Le ſeul moyen d'en tirer un bon parti, eſt de les faire enter, comme on le pratique, depuis une trentaine d'années, dans une petite partie de la province du Dauphiné connue ſous le nom de *Marquiſat du Royonnois*.

Depuis que cette méthode y eſt en uſage, & qu'elle y eſt généralement établie, puiſqu'on n'y trouveroit pas un ſeul noyer d'une certaine groſſeur qui ne ſoit enté, ce petit canton fournit une quantité d'huile de noix preſqu'incroyable.

Leurs voiſins convaincus par l'expérience qu'ils ont de la bonté de cette méthode, commencent à la mettre en pratique, enſorte que depuis Grenoble juſqu'à Romans, & même juſqu'au Rhône, le nombre des noyers entés augmente conſidérablement, & certainement il n'y en aura plus d'autres dans peu.

Cette méthode a un double avantage ; le premier eſt de ſe procurer des noix d'une bonne qualité, & qui donnent beaucoup plus d'huile que les autres ; le ſecond, que je regarde comme le plus conſidérable pour nos cantons, c'eſt qu'on ne prend pour enter les noyers que des greffes de l'eſpèce tardive qui, pouſſant trois ſemaines ou un mois plus tard que les noyers ordinaires, ſont par conſéquent beaucoup moins ſujets à ſouffrir des premières gelées du printems.

Les noyers ne s'entent point en pépinière, comme la plupart des autres arbres fruitiers, mais ſur la place, comme les mûriers, & ſeulement lorſqu'ils ont acquis une certaine groſſeur, & que le tronc eſt au moins de 15 à 18 pouces de circonférence ; on les ente même de quelque groſſeur qu'ils ſoient.

Quand on veut les enter, on les couronne, ſoit à la fin de l'automne ou au commencement du printems, mais il vaut encore

core mieux le faire à la fin de Février ou au commencement de Mars, au moins un mois ou six semaines avant la nouvelle sève, parce que les arbres risquent moins de souffrir des froids de l'hiver; les branches coupées poussent du nouveau bois, & il faut que ce nouveau bois aie une année, avant qu'on puisse l'enter; c'est donc au printems suivant & dans le fort de la sève que l'on ente les plus beaux sujets qui ont poussé, & qu'on retranche ceux qu'on ne veut pas enter; on fait au moins deux greffes sur chaque maîtresse branche, & dans les gros arbres quatre à six, parce qu'elles ne réussissent pas toutes; & dans le cas qu'elles vinssent toutes à bien reprendre, on est toujours à tems, l'année suivante, de retrancher les branches qui seroient de trop, & qui ne feroient que gâter l'arbre & le rendre difforme.

Les noyers s'entent en flutte comme les mûriers; pour cette sorte d'enture, il faut que les greffes soient très-fraîchement coupées, & que la sève y soit encore dans tout son entier; car pour peu qu'elles fussent sèches, on ne pourroit pas en détacher l'écorce avec un des boutons dont on se sert pour enter les branches qu'on veut, en y insinuant, après qu'on a enlevé la peau, précisément jusqu'à l'endroit de l'enture & pas plus bas, une espèce de virole faite de l'écorce de la greffe où l'on a laissé un bouton; comme c'est par ce bouton que sort la nouvelle branche, il faut que le jardinier qui ente, aie soin de le tourner de façon que l'arbre puisse être bien coëffé, & que les branches ne s'embarrassent pas. *Observations* de M. Antoine Naville de Genève, dans le *Recueil des Mémoires sur l'Economie*, par la société de Berne, in-8°. *Zurich*, 1760, tome I.

NUNNA. Toile blanche de la Chine, dont il se fait un négoce considérable au Japon. Il y en a de trois sortes de même longueur pour l'aunage, mais de différentes qualités pour la finesse. Leur longueur est de 24 cobres sur 4 punts de largeur.



O.

OCHRE. *Ochre martial.* Terre métallique qui se sépare du vitriol après qu'il a été dissout dans l'eau. C'est une pure terre qui en la consistance, & qui n'est minéralisée ni par le soufre, ni par l'arsenic; lorsqu'elle n'a point été rouge auparavant, elle le devient au feu; lorsqu'on y joint un matière inflammable, elle se réduit entièrement en fer, à moins qu'elle ne soit mêlée avec de la terre qui s'oppose à cette réduction; l'ochre fournit un fer qui est cassant à chaud. On a :

1°. *L'ochre jaune.* Elle est d'un jaune plus ou moins foncé; quelquefois elle a la couleur du safran, sur-tout lorsqu'elle se trouve jointe à des pierres; on l'appelle pour lors *marne de pierre* ou *écume de mer.* Sa consistance est tantôt ferme, tantôt friable; elle colore les mains.

2°. *L'ochre brune.* C'est une terre brune qui prend au feu une couleur plus foncée; elle tache les mains; sa couleur lui vient du mêlange de quelque substance étrangère.

3°. *L'ochre rouge.* Elle est d'un rouge pâle, mêlée d'une matière friable qui se réduit en poussière; elle devient aussi d'une couleur plus foncée dans le feu; elle colore les mains, mais elle ne vaut rien pour dessiner, & on ne peut s'en servir en crayon.

4°. *La sanguine*, ou *le crayon rouge.* C'est une espèce d'ochre dure, d'un rouge foncé, mêlée avec une argille qui la rend grasse au toucher, qui se durcit dans le feu, y devient d'une couleur plus foncée, & est propre à servir de crayon.

5°. *L'ochre dans le bois pétrifié.* Lorsque l'ochre se précipite sur les arbres qui sont dans les entrailles de la terre, ils deviennent d'une couleur brune & contiennent du fer, quoiqu'ils conservent toujours leur figure & leur tissu végétal: il y a des bois pétrifiés de cette espèce qui contiennent du fer près d'Orbissau en Bohême.

Observ. La consistance & la figure varient dans toutes les espèces d'ochres dont on vient de parler; il y a, 1°. l'ochre en poussière; telle est l'ocre rouge, telle est aussi l'ocre jaune qui se trouvent dans les pierres: 2°. en croûte, comme l'espèce d'ocre à écorce, qui est composée de croûtes ou d'écorces placées les unes sur les autres; c'est celle dont parle Baier, *Oriéogr. Norica, cap.* 3, p. 21: 3°. en pierres, & dure comme le crayon rouge. *Min. de* Wallerius, tom. I, p. 52 & 481.

Il y a des auteurs qui estiment l'ochre une espèce de minéral

propre à fondre les métaux quand ils sont un peu trop aigres : le plus grand usage qui s'en fasse est pour la peinture.

Il n'y a que l'ochre jaune qui soit naturelle, l'ochre rouge n'est que la jaune poussée au feu de reverbère; la meilleure ochre se trouve en France, & les mines en sont en Berry, à S. George sur la Prée : elle se tire à la manière du charbon de terre.

Les silons sont ordinairement à 150 & à 200 pieds de profondeur, de l'épaisseur de 4 jusques à 8 pouces, entre un sablon blanc qui les couvre par dessus, & une terre jaune & argilleuse qui sert comme de lit à la pierre d'ochre.

Outre l'ochre de Berry, il en vient aussi en assez grande quantité d'Angleterre, mais qui n'approche pas de celle de France. L'ochre d'Angleterre est de plusieurs sortes, & suivant ses diverses couleurs elle a différens noms ; celle qui est d'un jaune rougeâtre s'appelle *ocre de rue*; celle qui est d'un rouge très-brun & très-foncé, s'appelle *brun rouge*, & cette dernière, quand elle tire sur le noir, se nomme *potée* : l'on s'en sert pour polir les glaces de miroirs.

Il faut choisir l'ochre, soit jaune, soit rouge, bien sèche, bien tendre, haute en couleur & point graveleuse.

OCULI CANCRORUM, ou YEUX D'ECREVISSES. On nomme ainsi, quoi qu'improprement, de petites pierres blanches faites en forme d'yeux qu'on trouve dans la tête des écrevisses de rivières. Toutes les saisons ne sont pas propres pour en tirer ces espèces de pierres; & l'on n'y en trouve que lorsqu'elles quittent leurs écailles, c'est-à-dire, vers le mois de Mai ou de Juin.

Les yeux d'écrevisses qu'on vend à Paris viennent de Hollande; il s'en fait un si grand commerce, que cela a donné lieu à quelques auteurs de soupçonner que ces pierres ne fussent factices.

Quoi qu'il en soit de leur origine, & par conséquent de leur vertu, les yeux d'écrevisses sont fort à la mode dans la médecine moderne, & on leur trouve un alkali convenable à bien des maux; on s'en sert, entr'autres maladies, dans les vomissemens, pour purifier le sang, pour appaiser les douleurs de la gravelle, &c. Il faut choisir ces pierres les plus grosses & les plus blanches qu'il se pourra.

OESYPE. C'est cette espèce de graisse ou axunge qu'on nomme plus communément *suint*, qui est adhérente à la laine des moutons & brebis, sur-tout à celle d'entre les cuisses & de dessous la gorge.

Ceux qui lavent les laines ont soin de recueillir cette graisse qui surnage sur l'eau où ils les lavent; & ils la mettent, après l'avoir fait passer par un linge, dans de petits barrils dans lesquels les marchands épiciers & droguistes la reçoivent.

Le Berry, la Beausse & la Normandie sont les provinces de France qui fournissent davantage d'œsype, sans doute à cause des nombreux troupeaux qui s'y nourrissent.

Cette drogue doit être choisie nouvelle, d'une consistance moyenne, d'un gris de souris, sans saleté, & d'une odeur supportable. Quand elle vieillit, elle ressemble à du savon sec & s'empuantit à l'excès; cependant elle a une propriété extraordinaire, qui est qu'après un très-long tems & une insupportable puanteur, elle acquiert une odeur assez agréable, & approchant de celle de l'ambre gris.

L'œsype est de quelque usage dans la médecine; entr'autres utilités qu'on en tire, elle a celle de pouvoir être substituée à la laine grasse que les médecins ordonnent pour les fluxions de gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de camomille. Voyez *Axunge*.

OEUF. Production de quelques animaux, particulièrement des oiseaux & des poissons, qui étant couvés par ceux-là, ou ayant reçu comme une espèce de maturité par le frai de ceux-ci, servent à reproduire & à conserver leur espèce.

En Egypte on fait éclore les œufs de poules en les mettant successivement dans des fours auxquels on entretient différens degrés de chaleur par le moyen d'un feu de paille.

M. de Reaumur en a donné la manière dans son premier Mémoire de l'*Art de faire éclore & d'élever en toute saison des oiseaux domestiques de toutes espèces*, imprimé à Paris en 1749.

Cet ouvrage, aussi utile qu'il est excellent, enseigne l'art de faire éclore des poulets, non-seulement avec des fours par le moyen du feu, mais plus commodément & avec moins de frais, par des couches de fumier. Les fours à fumier qu'il y emploie, sont des tonneaux vuides défoncés d'un côté, placés sur leurs culs, dans un lieu à couvert, & tout entourés de fumier de cheval. On y suspend dans chacun 2 à 3 corbeilles où se trouvent rangés plusieurs centaines d'œufs, pour y être couvés par la chaleur qui pénètre dans ces tonneaux. Le degré de cette chaleur, qui doit être le même que celui d'une poule qui couve, est réglé par le thermomètre de l'auteur, en laissant entrer plus ou moins d'air dans les tonneaux. Ce degré est le 32e. de cet instrument que M. de Reaumur a inventé pour l'utilité publique. Les œufs, par cet artifice, achevent de s'éclore, & donnent des poulets

au bout de 21 jours, qui est le terme ordinaire de celui de la mere-poule. Il est enseigné dans le même ouvrage, la manière d'élever les poulets. Cet art, qui ira en se perfectionnant, à mesure qu'on le pratiquera, sera d'une grande utilité, par l'abondance de poulets qu'il procurera à meilleur marché qu'on ne les a par le seul couvement des poules. Cette pratique de couver des œufs, que les expériences de M. de Reaumur ont amenée au jour d'une manière assez facile, & au point d'y réussir autant qu'on voudra, commence d'être fort en vogue à Paris & aux environs. Divers couvents s'en trouvent bien en pratiquant cet usage.

Quand on est au fait de cet art, on perd moins d'œufs & de poulets par les accidens auxquels ils sont fort sujets, qu'il n'arrive avec les poules couveuses. M. de Reaumur en a beaucoup perdus avant d'avoir trouvé tout ce que l'expérience lui a appris pour prévenir les accidens qui les font périr. Son ouvrage, qui instruit à fond dans cet art, indique tous les accidens qui sont périlleux aux œufs & aux poulets.

Ce qu'on nomme du *kaviar*, n'est autre chose que des œufs d'esturgeons fumés. Voyez *Kaviar*.

Il y a encore quelques autres œufs de poisson dont il se fait un grand commerce, comme de ceux de muges en plusieurs lieux de la mer noire, & ceux d'aloses aux Indes.

On sale, dans les Indes Orientales, chez les Malayes, les œufs sans casser leurs coquilles, en les faisant cuire durs, ce qui les rend fort délicats, les conserve long-tems, & les rend commodes pour les transporter & les manger quand on est en voyage. On en mange moins à cause de leur salure, mais leur bon goût aide à faire manger du pain, ou du ris cuit à la manière du pays, sur-tout au déjeuner,

Ce secret, s'il étoit connu en Europe, seroit, je m'assure, très-pratiqué, par l'utilité qu'on en retireroit, autant agréable que commode à tout le monde. La méthode de les saler, que je ne connois qu'imparfaitement, consiste en une pâte, composée de terre grasse, de cendres communes, & de sel mêlés dans une proportion qui ne m'est pas connue. On enduit chaque œuf d'une couche assez épaisse de cette pâte, de sorte qu'il en soit tout couvert, & on met les œufs ainsi enduits fraîchement, ou au four, ou sous de la braise ardente, le tems qu'il faut pour les cuire durs. La vapeur salée de la pâte pénètre en cuisant dans chaque œuf, & le sale intérieurement en traversant les pores de la coquille, & lui donne un goût exquis. La terre grasse ne sert qu'à former la consistance de la pâte, & à lier les autres matières ensemble; les cendres aident par leur sel alcali à dilater les pores de la coquille; & le sel marin, qui entre par ces pores alors plus facile-

ment par la force de la chaleur, y donne le goût salé que l'on demande. On vend de ces œufs ainsi salés, sur les marchés dans tous les lieux du pays Malayes. Il y a des vaisseaux Européens qui en font des provisions pour leurs voyages dans les Indes.

Les graines des plantes sont des espèces d'œufs qui renferment chacun le germe ou embrion de l'espèce qui la produit. *Mémoire de* M. Garcin.

OEUIL DE CHAT. *Oculus cati.* Pierre précieuse : c'est une espèce de saphir. Cette pierre est d'un gris brillant, qui se change en couleur de paille : ce pourroit bien être l'asteria dont parle Pline. Il y a une autre espèce d'œil de chat qu'on met du nombre des opales, à cause de ses diverses couleurs, mais il est beaucoup plus dur que l'opale. Enfin, il y a une troisième espèce d'œil de chát, qui représente assez bien l'œil de cet animal ; il n'est pas de grand prix en Europe, mais il est très-estimé aux grandes Indes, ces nations idolâtres lui attribuant de grandes vertus : il s'y en vend quelquefois jusques à 600 écus. Cela dépend, comme ailleurs, du caprice & de la superstition. Voyez *Opale* & *Saphir*.

Oeuil d'écrevisse. Voyez *Oculi cancror.*

OIGNON ou OGNON. Plante potagère dont il se fait un très-grand commerce à Paris. L'oignon se vend de quatre manières, à la torche, à la botte, à la glanne & au boisseau. La torche est de l'oignon qu'on attache autour d'un long bâton ; la glanne, de l'oignon lié autour d'un menu faisceau de paille ; & la botte, de l'oignon verd attaché seulement par les fannes, sans bâton ni sans paille.

Les fameux oignons d'Egypte ne doivent pas être oubliés. M. de Maillet nous dit qu'ils n'ont encore rien perdu aujourd'hui de leur bonté, qu'on en a quelquefois 100 livres pesant pour 8 ou 10 sols, & qu'on les vend tout cuits au Caire, où il y en a en si grande abondance, que toutes les rues en sont remplies.

Il y a plusieurs espèces d'oignon différentes par rapport à la couleur, à la grosseur, à la forme, dont les plus usités sont, l'*oignon ordinaire blanc & rouge*, *l'échalotte* & la *ciboule*.

On emploie aujourd'hui très-fréquemment l'oignon dans les cuisines, pour assaisonner les alimens. Quelques-uns les mangent crus : cependant les personnes délicates les aiment mieux lorsqu'ils sont cuits ; parce qu'ils n'ont pas une odeur si fétide : car, en les faisant cuire, ils perdent leur saveur âtre. Ils réveillent l'appétit, & sont utiles à l'estomac rempli d'humeurs froides, épaisses & gluantes, mais ils nourrissent très-peu ou point du tout. L'oi-

gnon, aussi-bien que l'ail, est la thériaque des gens de la campagne, qui les regardent comme un préservatif contre la peste & les maladies contagieuses, si on en mange le matin. L'oignon blanc est fort utile pour le mal de tête; on le coupe par le milieu, on le macère dans l'esprit-de-vin, & on l'applique sur l'endroit douloureux. L'échalotte a le même effet que les autres genres d'oignon, de même que la ciboule. Voyez *Matière médicale* de Geoffroy, tom. V, p. 480.

OING. Espèce de graisse qu'on nomme ordinairement *axunge* ou *axonge*, dont les épiciers-droguistes font quelque commerce. Voyez *Axunge* & *Œsype*.

Oing nouveau. C'est une matière épaisse, noire, sans aucune mixtion, qui a des propriétés particulières. Il sert à graisser les carrosses, chariots, moulins, & généralement toutes les machines où il y a du frottement : un quart de livre suffit où l'on emploieroit une livre du vieux oing, & sa durée est du quadruple dans l'usage, c'est-à-dire, qu'une chaise de poste graissée avec cet oing nouveau roulera cent lieues sans qu'il soit nécessaire d'y toucher, & sera en meilleur état que si on l'avoit graissée quatre fois avec la graisse ordinaire : il durcit extraordinairement l'essieu de bois, & le moyeu de la roue, qu'il préserve de la pourriture. Cet oing nouveau sert utilement pour toutes les blessures des chevaux, soit par la selle, soit par le harnois; il fait tomber promptement les corps, en guérissant la plaie sans le secours d'aucune autre drogue, & beaucoup mieux que le vieux oing.

On tire cet oing d'une mine de Lampersloek en Alsace. Voyez *Asphalthe*.

Les personnes qui souhaiteront en acheter en gros, pourront s'adresser à M. Pierre de la Rive, rue de la maison de ville à Geneve, lequel en fournira telle quantité que l'on en demandera, à raison de 25 livres argent courant de Geneve le quintal, poids de 18 onces.

OISEAU DE PARADIS. C'est un volatile des plus rares qu'il y ait au monde, qui, à cause de la beauté de son plumage, & de la variété de ses couleurs magnifiques, est fort recherché des gens riches dans l'empire du grand Mogol, pour l'ornement de leurs casques, & de plusieurs meubles dans leurs beaux appartemens. Les Hollandois sont les seuls qui en font un bon commerce des Moluques à Suratte & à Bengale. Cet oiseau, qui se vend tout desséché, sans pieds & sans entrailles, est apporté ainsi préparé, & capable de se conserver long-tems, de la terre des Papous,

autrement nouvelle Guinée, aux isles Moluques, par les habitans des isles d'Arau. Ces isles, qui sont au nombre de 8 ou 10, gisent directement à l'orient des isles de Benda, à la distance d'environ 60 lieues, ayant la terre des Papous à 16 ou 18 lieues au nord. Les Arauèses sont la seule nation qui fournit cette sorte d'oiseau. Ils en voient en une certaine saison de l'année de vivans de cette espèce, qui paroissent venir sur leurs terres depuis la nouvelle Guinée. Ils en prennent alors pour les dessécher & en faire négoce avec les Hollandois de Benda, outre ceux qu'ils vont chercher à la nouvelle Guinée pour cela; ils en portent vendre aussi aux Hollandois de l'isle d'Amboine. Ils les donnent au prix d'un écu la pièce, s'ils sont un peu rares, & à la moitié moins, s'ils en trouvent en abondance. On les vend à Surate & à Bengale un ducat ou deux la pièce. Les Indous, qui sont les gentils du pays du grand Mogol, en achètent pour en faire usage dans certaines fêtes qu'ils célèbrent en quelques tems de l'année. Les Mahométans & les gentils de l'Indoustan y attachent des sentimens superstitieux; les premiers en portent sur eux, lorsqu'en tems de guerre ils vont au combat, croyant que leur vertu les rend invulnérables. Les autres croient de s'attirer des faveurs de leurs divinités, dans leur dévotion, en conservant de ces oiseaux chez eux, ou en en portant dans leurs processions.

Ce genre d'oiseau est considéré dans les Moluques, de six espèces différentes. La première est nommée *le grand oiseau de paradis*; la deuxième, *le petit oiseau des paponus*; la troisième, *l'oiseau de paradis noir*; la quatrième, *celui qui est blanc*; la cinquième, *celui qui est très-rare & comme inconnu, varié de noir*; & la sixième, *le royal oiseau de paradis*.

La première espèce est la seule recherchée pour le négoce; les autres ne le sont que pour la curiosité. Le grand oiseau de paradis, qui est le plus connu dans les Indes, est le plus estimé, à cause de ses belles couleurs; son plumage est doux au toucher comme de la soie, brillant, lustré, jettant un grand éclat. Il a des plumes rouges, jaunes, vertes, rousses, blanches, grises & noires, & toutes éclatantes par leur lustre; le haut de sa tête & le col, sont citron; sa tête & ses yeux sont fort petits à proportion du corps; son bec est long, dur, de couleur de plomb. Il a vers le croupion, deux grandes plumes de la longueur d'une coudée, sans barbe, sinon à leurs extrémités qui sont recoquillées comme des boucles de cheveux.

Les marchands étrangers qui l'achetent aux Moluques, ne l'ont jamais vu vivant, par la raison qu'ils ne vont pas dans le pays de sa naissance, & qu'on ne peut point le conserver en vie après qu'on l'a pris, car il meurt en peu d'heures, à cause de son naturel sau-

vage ; qui le porte à se démener si fort lorsqu'il est pris, à se fatiguer & à se tourmenter, ensorte qu'il ne cesse de se forcer jusques à ce qu'il soit mort. On est obligé de le tuer d'abord qu'on l'a pris sur les lieux de son origine. Son espèce ne va jamais seule, elle est toujours attroupée au nombre de 40 à 50, plus ou moins, selon la disposition du tems & des circonstances. Cet oiseau voltige souvent fort haut dans l'air en troupes, & ne se pose que sur le sommet des plus grands arbres. C'est delà qu'on lui a donné différens noms, suivant le génie des différentes nations.

Les Portugais, qui sont les premiers des Européens qui l'ont fait connoître, l'ont nommé d'abord *passaro de sol*, c'est-à-dire, *oiseau de soleil*, parce qu'il semble voler près du soleil. Les Espagnols le nomment *paxaro del ciclo*, *oiseau du ciel*, par la raison qu'on ne le voit guère qu'à travers le ciel. Les habitans de Ternate, isle des Moluques, l'appellent *manuco dewata*, d'où quelques Européens lui ont donné le nom de *manucodiata*, qui signifie *l'oiseau des dieux*, parce qu'il leur semble venir du ciel, le séjour de leurs fausses divinités. C'est delà sans doute qu'est venu celui d'oiseau de paradis.

Cet oiseau desséché, & si recherché aux Indes, paroît grand & fort applati, à cause que les habitans d'Arau qui en vont faire la chasse, le mettent sécher, étant en presse entre deux petites planches, ou au soleil, ou au dessus du feu. Sa grandeur, ainsi préparée sous son plumage, est d'environ 2 pieds de long, & d'une palme de large, à cause que ses plumes sont grandes ; mais son propre corps sans plume, n'est pas plus grand que celui d'un merle. Comme on les vend sans pattes, & qu'on n'y sçauroit trouver les vestiges de leurs cuisses arrachées, c'est ce qui a fait imaginer aux premiers voyageurs plusieurs fables ; sçavoir, que cet oiseau vivoit sans pieds, & s'accrochoit aux branches des arbres par sa queue. Ce sont les Portugais qui les avoient admises & publiées telles en Europe ; d'où non-seulement le vulgaire l'avoit cru, mais des grands naturalistes aussi, tels que Gesner, Scaliger, & plusieurs autres, car ils ont écrit que cet oiseau n'avoit point de pieds. Les Hollandois écrivent Arou, l'isle d'Arau, en prononçant *ou*, comme nous *au*. M. Garcin.

OLIVE. Fruit que portent les oliviers.

Il vient des trois sortes d'olives, qui diffèrent en grosseur & en bonté ; les olives de Veronne, les olives d'Espagne & les olives de Provence.

Les olives de Veronne sont estimées les meilleures de toutes : il y en a du grand & du petit moule, & d'autres qu'on appelle des *semences*. Il faut les choisir nouvelles, véritables, sur-tout bien

enfaussées ; c'est-à-dire, qu'elles nagent dans la saumure ; qualités qu'il faut aussi observer dans les autres espèces.

Les olives d'Espagne sont de la grosseur d'un œuf de pigeon, d'un verd pâle, & d'un goût un peu amer. (En Egypte elles sont communément de la grosseur des noix.)

Les olives de Provence sont de diverses grosseurs ; mais celles qu'on nomme *picholines*, sont infiniment plus exquises que les autres. On les appelle aussi *olives de luques*, mais très-mal à propos, venant certainement toutes de Provence. Voyez cependant *ci-après*, & *Olivier*.

Il y a bien des sortes d'olives, dont les différences se tirent de la figure, de la couleur, de la grandeur, du suc, de la variété des lieux, ou du nom des inventeurs, qu'il seroit trop long de parcourir ; mais quoi qu'il en soit de ces différences, on n'en observe pas tant que dans les pommes, les poires & les prunes, parce que l'olivier est de sa nature moins propre à varier ses productions. Les branches ou rameaux d'olivier étoient autrefois des signes de concorde, d'amitié & de paix, comme celles de laurier sont présentement les marques de la gloire. Suite de la *Matière médicale* de Geoffroy, tom. I, p. 217.

Les olives n'ont pas sur l'arbre ce goût & ce degré de bonté qui leur a fait trouver place sur les tables les plus délicates. Elles ne l'acquièrent qu'après avoir été confites de la manière suivante, ayant auparavant une amertume insupportable.

Quand les olives sont en état d'être confites, c'est-à-dire, dans les mois de Juin & de Juillet, & bien long-tems avant qu'elles soient propres à en tirer l'huile, on les cueille & on les met tremper quelques jours dans de l'eau fraîche. Après les en avoir tirées, elles sont remises dans une autre eau préparée avec de la barille ou soude & des cendres de noyaux d'olives brûlés, ou bien de la chaux ; ensuite on les fait passer encore dans une seconde saumure faite d'eau & de sel, avec laquelle on les met dans ces petits barrils dans quoi on les envoie : & pour leur donner cette pointe agréable qu'elles ont, on jette par-dessus une essence composée ordinairement de girofle, de cannelle, de coriandre, de fenouil, &c.

La composition de cette essence est une espèce de secret parmi ceux qui se mêlent de confire des olives, & l'on peut dire aussi que c'est en cela que consiste toute l'habileté de ce commerce, le reste étant assez facile à faire.

Leurs effets en général, étant ainsi préparées, sont de donner de l'appétit & fortifier l'estomac ; elles dissolvent les glaires attachées à ses parois ; elles les font couler, ce qui les rend un peu relâchantes. Enfin, elles ne font jamais de mal, qu'autant

qu'on en mange avec excès. *Suite* de Geoffroi, tome I, p. 228.

Quand les olives sont tout-à-fait en maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à rougir, on en tire par expression une huile fort excellente dont il se fait un très-grand négoce. Voyez *Huile d'olives*

L'huile qu'on tire de l'espèce appellée *picholine*, qu'on cultive en Provence & en Italie, est la meilleure & la plus douce par sa saveur & son odeur. La première huile qui en sort en les écrasant sous la meule est appellée *huile vierge*; elle est préférable aux autres, soit pour les alimens, soit pour les remèdes. L'huile d'olivier est l'ingrédient ordinaire ou la base des baumes, des onguens & des emplâtres. Voyez *la manière de la préparer*, *suite* de Geoffroy, tome I, p. 229, &c.

Les *picholines*, appellées ainsi du nom de l'inventeur de leur préparation, sont des olives qu'on a coupées en plusieurs endroits, macérées dans une lessive de sarment, & trempées ensuite dans de la saumure; elles sont plutôt en état d'être mangées que les autres, par les incisions qu'on leur a faites, la saumure s'est distribuée plus vite & profondément dans toute leur substance.

Les différentes huiles qui en sortent, sont d'une qualité supérieure à celles qu'on tire des olives d'Espagne. *Ibid.* p. 235.

OLIVETTES. Fausses perles ou rasades de la figure d'une olive, dont on fait commerce avec les Nègres du Sénégal; elles sont ordinairement blanches. Voyez *Verrotterie*.

OLIVIER. Arbre de grandeur médiocre, dont il y a deux espèces, qui ne diffèrent entr'elles que par accident, & que conséquemment les meilleurs botanistes ne regardent que comme une variété; sçavoir, un cultivé & l'autre sauvage. Nous ne parlerons point ici du dernier, parce qu'on ne se sert point de ses olives; mais uniquement du cultivé à gros & à petit fruit.

L'Olivier à gros fruit, les Olives d'Espagne.

Quand la fleur est passée, il lui succède un fruit oblong ou ovale, verd, charnu, succulent, de différente grosseur; car en Espagne il égale une prune médiocre, au lieu qu'en Italie & en Languedoc, il surpasse à peine un gland ordinaire : c'est ce qu'on appelle *olive*, qui d'abord est verte, puis jaunâtre, enfin noirâtre dans la maturité, quoiqu'il y en ait aussi en Espagne qui, comme le remarque Clusius, deviennent blanches sur la fin. Ces sortes de fruits ont un goût fort âcre, amer, qui a je ne sçais

quoi d'acerbe & de dégoûtant, & renferment dans leur chair un noyau oblong & pierreux qui contient une semence ou amande unique de la même figure.

On cultive cet arbre dans les pays chauds & dans les provinces Méridionales de France, en Languedoc & en Provence, en Italie & en Espagne. Il aime les lieux secs & argilleux, exposés au Midi ou au Levant; il fleurit en Juin & Juillet. L'olivier dure long-tems, son bois est beau, veiné & de bonne odeur; il brûle aussi bien verd que sec; il charge beaucoup, est d'un grand revenu, & son fruit est de garde; on en fait l'huile d'olives qui est d'un si grand usage, sur-tout en aliment. Il ne demande pourtant pas, à beaucoup près, tant des soins que la vigne; il ne sçauroit venir dans les pays Septentrionaux, & si on l'y cultive dans les jardins, il faut le garantir du froid; encore n'y fleurit-il que tard & rarement, & quoiqu'on le cultive le plus soigneusement, il ne produit néanmoins que de la fleur & peu de fruit. *Suite de la Matière Méd. de* Géoffroy, tom. I, p. 225.

L'Olivier à petit fruit, les Olives picholines, ou les menues Olives.

Cette sorte d'olivier, qui est un des plus communs & des plus recherchés, ne diffère du précédent que par la petitesse de son fruit: car, comme nous l'avons déja insinué, le fruit de l'olivier est plus ou moins gros, suivant les lieux où il naît, celui qui croît en Provence & en Languedoc, est gros comme un gland de chêne; mais celui qui croît en Espagne, est plus gros qu'une muscade ordinaire: ainsi il seroit superflu d'en donner ici une description particulière. *Ibid.* pag. 235.

M. Astruc, en parlant des productions du Languedoc (*a*) dit, que pour engager à y cultiver plus d'oliviers, il faudroit proposer des encouragemens, qui seroient d'autant plus nécessaires que la culture de ces arbres est long-tems ingrate, & que ce n'est guère que la seconde génération qui commence à en profiter.

De la culture des Oliviers.

Il faut être attentif à la culture des oliviers. Les soins qu'on y apporte, & les dépenses que l'on fait pour les maintenir & pour les rendre fertiles, sont récompensés avec usure.

Voyez quelques lumières sur cette espèce d'arbre qui ont été communiquées par les cultivateurs expérimentés de différens lieux de la Toscane.

Il est hors de doute que les huiles de Luques l'emportent pour la finesse & la délicatesse, sur celles que l'on tire des autres

(*a*) *Histoire Naturelle du Languedoc*, p. VI de la préface. Cela est confirmé par le mémoire nouveau ci-dessus, sur la culture de cet arbre.

parties de l'Italie ; ainsi on est singulièrement intéressé à faire valoir cet article des produits du territoire de Luques.

La Toscane s'est long-tems ressentie du désastre mémorable causé par l'hiver de l'année 1709, ainsi il est bon de sçavoir ce qu'il conviendroit de faire si on se trouvoit dans de semblables circonstances, pour éviter la perte d'un arbre aussi précieux, qui demande tant de soins, & qui vient si difficilement & si lentement.

C'est au grésil ou à la neige glacée & très fine, qui resta sur les arbres, & qui s'y colla fortement, qu'on attribue la cause du desséchement des oliviers & de plusieurs autres plantes.

Si pareil cas arrivoit jamais, & si la rigueur du froid faisoit encore sécher les oliviers sur pied, avant que de les couper, il faut les examiner l'un après l'autre, pour connoître ceux qui seront entièrement desséchés. Cela se verra aisément par la séparation qui se fait de l'écorce d'avec la partie ligneuse, laquelle jette alors une sorte de mucilage, tirant sur le noir, & adhérant à la surface intérieure de l'écorce. Cet examen ne doit pas être borné à la partie basse de la tige & au collet de l'arbre; mais il doit s'étendre jusqu'aux branches les plus hautes & les plus éloigées du centre. A l'égard des arbres parfaitement arides, on les déchaussera & on ôtera la terre d'alentour, de manière que la racine & le chevelu soient entièrement découvers. Le but de cette opération est de pouvoir faire jouer commodément la hache & la serpe, qui doivent être bien affilées, pour couper le bois nettement & franchement, sans le déchirer ou l'ébarber, lorsqu'il sera question de séparer du tronc toutes les parties gelées & endommagées par le froid. Pour en venir à bout, il faut couper jusqu'au blanc, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la tranche ligneuse ne paroisse infectée d'aucune tache de noir. Le chevelu doit être coupé de manière qu'il en reste environ la longueur de deux pieds sous terre. *Extrait d'une lettre d'un économe du territoire de Luques, sur la culture des oliviers.* Journal Econ. Nov. 1756, pag. 149.

Outre les olives & leur huile que l'olivier fournit pour le commerce, on en fait encore un très-considérable du bois de son tronc & des ses racines, qui prennent parfaitement le poli ; les ouvrages de tour & de marqueterie qu'on en fait, sont très-agréables par la diversité des couleurs, des veines & des nœuds qui s'y rencontrent.

ONDE. C'est à l'imitation des ondes qui paroissent sur la superficie de l'eau légèrement agitée, que les ouvriers ont donné à divers de leurs ouvrages ou étoffes, des figures qu'ils nomment des *ondes*.

Dans plusieurs étoffes de soie ou de laine, comme dans les moires, les tabis, les camelots, même dans quelques toiles ou treillis, les ondes se font par le moyen de la calandre, dont les rouleaux gravés, appuyant inégalement sur l'étoffe qu'on passe entre deux, s'y impriment plus ou moins, suivant qu'il la presse avec plus ou moins d'effort.

Dans le *Jour. de Commerce*, Août 1760, p. 89. on dit que la France n'exigeroit pas un apprentissage d'un ouvrier Anglois qui lui porteroit l'art de calandrer, ou d'onder la soie.

Ondes. Petites étoffes de soie, de laine & de fil, dont les façons sont ondées, qui se font par les haute-lissiers de la saïetterie d'Amiens. Elles doivent avoir 20 aunes un quart à 20 aunes & demie de longueur, sur un pied & demi, & un pouce de roi de largeur.

ONYX. C'est une espèce d'agate qui est ordinairement opaque, ou du moins presque demi-transparente; elle est composée de lits & de couches différemment colorées, arrangées circulairement les unes par dessus les autres : la pesanteur spécifique est 2. 510. On a :

L'onyx d'Arabie. Le fond en est d'une couleur vive; il s'y trouve des couches ou cercles noirs, bruns ou blancs, placés les uns près des autres.

1. *Observ.* La pierre qu'on vient de décrire, est celle à qui le nom *d'onyx* appartient en propre, & dont les anciens se servoient pour faire des cachets & des bagues; ils les travailloient de façon que le fond étoit d'une couleur, & ce qui étoit gravé, soit en creux, soit en relief, d'une autre couleur; c'est pour cette raison qu'elle est plus estimée chez les Orientaux que dans la Chine, où on l'appelle *you*, il n'y a que l'Empereur qui ait le droit de la porter : elle est nommée la *première des pierres* dans l'écriture-sainte.

2. *Observ.* Lorsque les couches ou cercles de cette pierre sont disposés de façon à représenter un œil avec sa prunelle, on l'appelle *oculus beli, bel'ochio*. Lorsque cet œil ressemble à celui de l'homme, on l'appelle *leucophtalmus*, sur-tout lorsque l'œil est borné par un cercle de couleur grise; on nomme aussi cette pierre *érytrophtalmus*, lorsque ce cercle est rouge, quoiqu'on dût pour lors la mettre au nombre des sardonyx ou sardoines; on appelle *diophtalmus*, celle où il se trouve deux yeux. *Triophtalmus*, celle où il s'en trouve trois, &c. *Oegroophtalmus*, celle qui représente l'œil d'un bouc; *lycophtalmus*, celle qui représente l'œil d'un loup, &c.

2. *La memphite ou camée*. Cette espèce d'onyx n'a point de cercles, mais des couches placées les unes sur les autres; la couche

inférieure est ordinairement noire, & la supérieure blanche; il arrive souvent que l'on peut séparer ces couches les unes des autres.

3. *La sardonyx*, ou *sardoine*. On appelle *sardoine*, une onyx dans laquelle un des cercles est rouge, tandis qu'un autre est de couleur de corne, ou de l'une des couleurs qui ont été décrites ci-dessus, parce que la couleur rouge vient d'une sarde ou cornaline mêlée avec une onyx. Dans cette espèce de pierre, il se trouve souvent qu'une partie qui tient de la cornaline est transparente, tandis que l'autre est opaque, parce qu'elle participe de l'onyx : la sardoine paroît ordinairement comme ondulée. *Minéralogie* de Wallerius, tome I, pag. 163.

M. Savary dit que l'onyx, la cornaline & la sardoine ont beaucoup de rapport entr'elles, & que les auteurs & les ouvriers les confondent souvent.

L'onyx a la couleur de l'ongle, ou de corne, ou de lait, ou blanchâtre, marquée de ceintures de différentes couleurs, placées exactement les unes sur les autres, & qu'il est facile de distinguer. Elle naît dans les Indes Orientales & Occidentales, dans l'Arabie, l'Arménie, la Bohême, l'Espagne & l'Italie.

OPALE. C'est une espèce d'agate presqu'entièrement transparente, qui a la propriété de paroître changer de couleur, suivant la différente exposition au jour sous laquelle on la regarde. On a :

1. *L'opale de couleur de lait*. Elle est entièrement transparente, & selon le jour auquel on la regarde, elle paroît rouge, verte, bleue & jaune.

2. *L'opale noirâtre*. Elle est noire, mêlée d'un jaune éclatant, & ressemble assez à un charbon noir allumé par un côté.

3. *L'opale jaunâtre*. Ses couleurs sont obscures, & elle ne chatoie pas d'un façon remarquable.

4. *L'opale œil de chat*. C'est une opale d'un gris jaune ou verdâtre; exposée à la lumière, il en part un rayon d'un blanc tirant sur le jaune, qui ressemble assez au brillant de l'œil d'un chat.

Observ. L'art est parvenu à imiter toutes les vraies pierres précieuses excepté l'opale, qu'on n'a jamais pu contrefaire, ce qui devroit la faire regarder comme la plus belle de toutes les pierres précieuses; elle est appellée dans l'apocalypse, chap. 21, la plus noble des pierres. *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, pag. 165.

Selon Savary, on y voit le bleu, le pourpre, le verd, le jaune & le rouge, quelquefois le noir, le blanc ou la couleur de lait. Si l'on casse la pierre, toutes ces couleurs disparoissent; ce qui fait croire qu'elles ne naissent que de la réflexion d'une ou deux couleurs simples, comme il arrive dans le prisme.

Cette diversité de couleurs qui paroît rassembler toutes celles des autres pierres précieuses, lui fait disputer le prix au saphir & au rubis : elle n'a toutefois pour l'ordinaire de rang qu'après eux parmi les marchands jouailliers habiles.

Tavernier, dans le deuxième tome *de ses Voyages*, où il traite des pierres de couleur, assure, peut-être un peu trop positivement, qu'il n'y a de mines d'opale qu'en Turquie. En effet, suivant divers auteurs anciens & modernes, l'isle de Chypre, l'Arabie, l'Egypte, même la Bohême & la Hongrie, l'isle de Ferro, partageant l'avantage de produire une si belle pierre : aussi en fait-on deux espèces, l'orientale & l'occidentale, & l'on donne le prix à la première.

Elles naissent toutes dans une pierre molle, parsemée de veines noires, jaunes & brunes.

Le girasol est une fausse opale. Voyez *Girasol*.

L'opale est si molle, qu'au poliment elle ne peut soutenir l'étain ni le plomb, & qu'on est obligé de la polir avec le tripoli.

Opale, œil du monde. C'est une pierre qui ressemble par sa couleur à l'onyx d'Arabie; mais qui, à cause de sa demi-transparence, doit être regardée comme une opale, de l'espèce de celle qui a été décrite ci-dessus opale jaunâtre, n°. 3; elle a la propriété d'être opaque à l'air, & de devenir transparente, ou du moins de s'éclaircir dans l'eau. *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, pag. 167.

OPHITE. Espèce de marbre verdâtre & obscur, dont on se sert en Allemagne pour faire toutes sortes de vases très-propres & très-commodes. Il est varié de diverses taches claires ou obscures, comme celles d'un serpent; c'est d'où vient son nom qui, en Grec, signifie *serpent*. Comme ce marbre est de différentes espèces, par la variation de sa couleur & de ses taches, qui ressemblent à celles de ce reptile, c'est ce qui fait qu'on le nomme en François *serpentin*, ou plus fréquemment *pierre serpentine*. Voy. *Marbre* & *Serpentine*.

OPIUM. Suc qu'on tire de la tête des pavots.

L'opium & le méconium est un suc concret, qui est tout à la fois résineux & gommeux, pesant, compacte, pliant, inflammable & d'un roux noirâtre; d'une odeur puante, assoupissante; d'un goût amer, âcre, formé en gâteaux, arrondis & applatis, de la grosseur d'un pouce, ou en pains plus irréguliers, & de différentes grosseurs, qui pesent depuis quatre onces jusqu'à une livre & plus, & enveloppés dans des feuilles de pavot ou d'autres plantes pour empêcher que les gâteaux ne s'attachent les uns aux autres.

On

On apporte l'opium de la Natolie, de l'Egypte & des Indes. Les Arabes & les droguistes ont recommandé sur tous les autres l'opium de Thèbes, ou celui que l'on recueilloit en Egypte auprès de Thèbes : mais on ne fait plus à présent cette distinction. De quelque endroit que vienne l'opium, on estime celui qui est naturel, un peu mol, qui obéit sous les doigts, qui est inflammable, d'une couleur brune ou noirâtre, d'une odeur forte, puante & assoupissante. On rejette celui qui est sec, friable ou brûlé, mêlé de terre ou de sable, ou d'autres ordures.

Dans plusieurs provinces de l'Asie mineure on seme des champs de pavots blancs, comme nous semons le froment. Aussi-tôt que les têtes paroissent, on y fait une légère incision, & il en découle quelques gouttes de liqueur laiteuse, qu'on laisse figer & que l'on recueille ensuite. M. Tournefort rapporte que la plus grande quantité d'opium se tire par la contusion & l'expression de ces mêmes têtes : mais Belon n'en dit rien, non plus que Kæmpfer, qui a fait une dissertation sur l'opium que l'on recueille dans la Perse. Ces deux derniers auteurs distinguent trois sortes d'opium, mais tirées seulement par l'incision.

La larme que l'on recueille la première s'appelle *gobaar* ; elle passe pour la meilleure : elle a plus de vertu pour calmer le cerveau : sa couleur est blanchâtre, ou d'un jaune pâle ; mais elle revient brune lorsqu'elle est exposée trop long-tems au soleil, ou qu'elle est trop sèche. La seconde larme que l'on recueille, n'a pas tant de vertu, & elle n'est pas si chère ; sa couleur est le plus souvent obscure ou d'un roux noirâtre. Il y en a qui font une troisième opération, par laquelle on retire une larme très-noire & de peu de vertu.

Après que l'on a recueilli l'opium, on y fait une préparation, en l'humectant avec un peu d'eau ou de miel, en le remuant continuellement & fortement avec une grosse spatule dans une assietre de bois plate, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance, la viscosité & l'éclat de la poix que l'on a préparée avec soin. Après avoir ainsi remué long-tems & fortement l'opium, on le manie un peu dans la main, & enfin, on en fait de petits cylindres ronds, que l'on met en vente : lorsque les marchands n'en veulent que de petits morceaux, on le coupe avec des ciseaux. L'opium ainsi préparé, s'appelle chez les Perses *thériaack malideh*, c'est-à-dire, *thériaque préparée par le broiement* : ou bien *thériaack afiuum* c'est-à-dire, *thériaque opiniée*, pour la distinguer de la *thériaque d'Andromaque*, qu'ils nomment *thériaack faruuck*. Car ces peuples regardent l'opium comme le remède vanté par les poëtes, qui donne la tranquillité, la joie & la sérénité ; triple éloge dont on honoroit autrefois la thériaque d'Andromaque.

La préparation la plus remarquable de l'opium, est celle qui se fait en mêlant exactement avec l'opium, la noix muscade, le cardamome, la cannelle & le macis, réduits en poudre très-fine.

On croit que cette préparation est très-utile pour le cœur & le cerveau : elle s'appelle *polonia*; sçavoir, le philonium de Perse ou de Mesvé. D'autres n'emploient point les aromates dont nous venons de parler, mais ils mettent beaucoup de safran & d'ambre dans la masse de l'opium. Plusieurs font leur préparation chez eux à leur fantaisie pour leur usage.

Quelques-uns estiment les têtes de pavots les plus tendres, confites dans du vinaigre, pour les servir au dessert. Geoffroy, *Matière médicale*, tome IV, p. 312 à 363. On y trouvera tous les usages de l'opium & du laudanum. Voyez aussi les *Observations sur l'opium*, par M. Lorry, docteur régent de la faculté de Paris, dans le *Journal Econ.* 1756, & *Nouv. Econ.* 1756, tome XI, p. 103. Il conclut de toutes ces expériences, qu'il faut être attentif à l'usage extérieur & intérieur de l'opium. Voyez encore les *Expériences faites avec l'opium sur le cœur, pour répondre à une assertion du docteur* Haller, par le docteur Whytt. Il paroît évidemment, par toutes ces expériences, que, comme l'opium détruit la sensibilité de toutes les parties du corps, il prive aussi les muscles de tout pouvoir de faire leurs mouvemens. Voyez *Journ. Econ.* 1759, p. 236. Enfin M. Baster à donné une *dissertation sur l'opium* dans les *Mémoires publiés par la Societé Hollandoise des Sciences de Harlem*, tom. V, 1760. C'est un *essai sur l'usage utile & pernicieux de ce célèbre narcotique* Cet essai est fort court. Il fait voir que dans tous les cas où il peut être employé avec succès, il faut user de beaucoup de précautions. Voyez *Bibl. des Sciences & des Arts*, tom. 14, part. 11, p. 273, 1760.

L'opium préparé, se nomme *laudanum*. Il y en a de simple qui s'extrait par le moyen de l'eau de pluie & de l'esprit-de-vin; & il y en a de composé qu'on appelle *laudanum opiatum*, où il entre bien des ingrédiens.

L'opium & le laudanum simple, font deux drogues dont il est dangereux d'user sans le conseil d'habiles médecins; & il est à craindre, comme il n'arrive que trop souvent, qu'au lieu de rappeller simplement le sommeil, ils n'en procurent un qui dure toujours.

On se sert quelquefois des têtes des pavots blancs & noirs, qui croissent en quelques endroits des environs de Paris, pour en exprimer un suc approchant de l'opium du Levant, mais qui n'agit pas avec tant de force : on l'appelle *diacodium simple*.

Il se fait une très-grande consommation & un commerce considérable d'opium dans tout le Levant. De Smyrne seul, on en

peut tirer jusqu'à mille occos par an, encore plus du Caire, & de autres échelles à proportion.

M. Lemery a bien eu raison d'estimer qu'il n'y a point d'autre opium dans le monde que le *meconium*, malgré tout ce qu'en ont dit les anciens, qui ont toujours été fort sujet à se tromper. Les Turcs & les Gentils de l'Indoustan, chez qui l'on cultive le plus de pavots qui donnent l'opium, n'en ont point d'autre que celui que nous connoissons. Il est vrai qu'ils réservent le meilleur pour eux, mais c'est toujours la même espèce, qu'ils ont soin d'avoir plus pur. Ils ont besoin de l'avoir tel, parce que le principal usage parmi eux, est de le mâcher. Nous pouvons l'avoir aussi pur qu'eux, si nous prenons la peine de le purifier. C'est donc le pur qu'on peut appeller *opium*, & l'impur, *meconium*. Mais l'usage de la médecine d'aujourd'hui, est d'appeller *opium*, celui que les droguistes achetent & débitent dans leur commerce, quelque impur qu'il soit, & *laudanum*, celui qui a été purifié dans la pharmacie. Celui-ci prend ce nom, parce qu'il est d'une nature plus louable. Le meilleur opium se fait dans les pays qui sont les plus chauds & les plus secs, parce que le suc du pavot qui en est la matière, y devient plus élaboré & plus sulphureux; les pays situés aux environs du 30e. degré de latitude septentrionale, sont les plus propres pour sa culture; c'est pourquoi, de notre côté, on a toujours estimé celui de Thèbes pour le meilleur.

Les Indiens le nomment *amphiom*: ils en font un grand usage, mais sur-tout dans les Isles de la Sonde & des Moluques. Le pays qui en fournit à toutes les Indes, est le royaume de Behar, dont Patna est la ville capitale, dans l'Empire du Mogol. Cette marchandise, qui y est d'un si grand commerce, descend le Gange jusqu'à Bengale, d'où elle passe généralement dans toutes les parties des Indes. Les compagnies Européennes sont celles qui en font un commerce plus fréquent & qui en fournissent tous les lieux maritimes de l'Asie. Les Hollandois, en particulier, en fournissent toutes les isles; sçavoir, Ceylan, celles de la Sonde, des Moluques du Japon. C'est dans ces Isles que s'en fait la plus grande consommation, non pour les malades, comme en Europe, mais pour toutes les personnes en santé qui prennent plaisir à cette espèce d'ivresse que cause cette drogue. Les Indiens le fument avec le tabac, & le mâchent avec l'arec & le betel. Et comme l'usage fréquent qu'ils en font, les accoutume à ses effets, & qu'ils en sentent par-là ensuite moins la force, ils parviennent à l'habitude d'en augmenter de plus en plus la dose, pour atteindre le même degré d'ivresse, que les petites prises leur avoient produit dans les commencemens. C'est pourquoi ils en consomment beaucoup. * *M. Garcin.*

Les messagers qui vont de Surate à Bombay, font leur route avec beaucoup de diligence, au moyen de beaucoup d'opium, dont ils usent. Ils prétendent que cet usage de l'opium leur donne des forces, & les délasse des fatigues du chemin. Ils courent en dormant & sont assoupis, quoiqu'avec les yeux ouverts. Tous les gens de travail & les portefaix y ont recours. Il est certain que ces derniers se chargent de fardeaux que les plus vigoureux Européens n'oseroient pas entreprendre de porter. Ils prennent à la fois, sans en être incommodés, jusqu'à une once d'opium, & ils attribuent à cette drogue l'aisance avec laquelle ils supportent leurs travaux les plus pénibles. La plupart des grands & des orientaux riches se servent aussi d'opium par sensualité, & pour se procurer un délire agréable. Quoi qu'il en soit, le trop fréquent usage de l'opium, leur donne de bonne heure toutes les incommodité de la vieillesse. Selon eux, il y a un mélange de qualité dans l'opium qui semble tenir du paradoxe : il fait éprouver à la fois une pesanteur dans la tête & un assoupissement apparent, & cependant on est intérieurement très-éveillé. Les Orientaux regardent aussi l'opium comme un vrai spécifique pour inspirer le courage & une parfaite insensibilité dans le danger. Aussi lorsqu'il est question d'une entreprise périlleuse & presque désespérée, ils ne manquent jamais d'en faire prendre à leurs soldats.

Le meilleur vient de Patna, où l'on en fait un trafic considérable, & d'où on le transporte dans toutes les Indes, sans en excepter les côtes de Malai, où cependant l'opium est défendu sous peine de mort, à cause des effets terribles & des meurtres qu'il y occasionne. Cela n'empêche pas qu'on n'en passe en contrebande, l'appas du gain fait braver les réglemens & les loix. Les rives du Gange produisent tout ce qu'il y a de plus fort en pavot. *Voyage de* Grose *aux Indes Orientales*, 1758, p. 192.

Il croît aussi de l'opium dans le territoire de Thèbes en Egypte, mais on y préfère celui de Natolie, qui passe de Natolie en Chypre, & de Chypre en Egypte, où il se vend le double de celui du pays.

M. Alston croit, comme on le peut voir dans le cinquième volume des *Essais de Médecine de la Societé d'Edimbourg*, qu'on peut prouver que l'opium que nous connoissons n'est ni un extrait, ni le suc exprimé & épaissi des têtes de pavot. Voyez *des Observat. pratiques sur l'opium*, par le Doct. Young qui, à ce qu'on croit, a en vue de critiquer la dissertation du célèbre professeur d'Edimbourg, sur le même sujet. *Journ. Econ.* Sept. 1756, p. 176.

Nous avons dit encore que l'opium étoit tiré du pavot blanc, contre le sentiment des anciens; & le même M. Alston croit qu'il est indifférent pour le remède qu'il soit tiré du pavot noir

ou blanc; que toutes les têtes fournissent le même suc, mais non pas la même quantité. Il est dont de l'intérêt d'un chacun de cultiver l'espèce de pavot qui réussit le mieux dans son pays, & qui fournit les têtes les plus grosses & les plus succulentes, & par conséquent de cultiver le pavot blanc. C'est en effet de ce dernier qu'on tire l'opium à Cambaye, selon Garcias; en Perse, selon Kæmpfer; dans la Pamphylie, la Cappadoce, la Silésie & autres endroits de la Natolie, selon Belon.

En Turquie les gens qui sont chargés de dépêches pressées, & qui ont beaucoup de chemin à faire, prennent communément de l'opium, il fait une partie des provisions de leur voyage; ils en usent lorsqu'ils se sentent fatigués, & cette drogue leur donne de nouvelles forces & du courage pour continuer leur route.

Les Turcs mêlent quelque chose parmi l'opium qui le rend plus agréable, & ils en usent à une de leurs fêtes appellée *Bayram*, pour se rendre plus gais: c'est peut-être une des raisons qui l'ont mis à la mode chez cette nation; car trouvant qu'il leur inspire alors des imaginations agréables, ils sont tentés d'en continuer l'usage qui, avec le tems, leur est devenu nécessaire, de façon qu'ils ne peuvent plus s'en passer. Voyez *Journal Econ.* 1753, Octobr. p. 176.

L'opium n'est pas tant estimé à Alep qu'à Constantinople & dans d'autres endroits. Ceux qui en font un usage excessif passent pour des débauchés. Il bannit la tristesse & réjouit les esprits; mais quand on y est accoutumé de longue main, on a l'air abruti, & il est rare que l'on vive long-tems; car il détruit la mémoire & l'usage des autres facultés intellectuelles, de même que si l'on étoit accablé sous le poids des années. *Description d'Alep*, par le docteur Russel, dans les *Voyageurs modernes*, 1760, tom. IV, p. 151.

L'opium se vend à Amsterdam à la livre, 4 fl. à 4 fl. & demi en 1761.

OPOPANAX, ou *Opoponax*. C'est un suc gommeux & résineux, en grumeaux, environ de la grosseur d'un pois; tantôt plus grands, tantôt plus petits; qui découle par incision d'une plante qui croît en abondance dans l'Achaïe, la Béotie, la Phocide & la Macédoine, d'où elle est apportée en France par la voie de Marseille.

La racine de cette plante est blanche, couverte d'une écorce épaisse, & d'un goût un peu amer. Sa tige est assez haute, & chargée d'une espèce de coton. Ses feuilles, presque semblables à celles du figuier, en ont aussi l'âpreté. Ses fleurs, qui sont jaunes, & qui viennent tout à la cime de la plante, forment des ombelles comme celles de l'aneth. Le fruit que produit la tige est

bon à manger : celui des branches ne vaut rien. Enfin, la graine est d'une odeur forte & d'un goût âcre & brûlant.

La gomme que donne la racine de cette plante par les incisions qu'on y fait, est blanche tant qu'elle est liquide; mais elle prend un beau jaune doré à mesure qu'elle se sèche & qu'elle durcit.

Les Marseillois envoient de trois sortes d'*opoponax ;* celui en *larmes*, celui en *masse*, & l'*opoponax contrefait* ou *applati*.

L'opoponax en larmes, qui est le plus excellent, doit être en larmes blanches au dedans & dorées au dehors ; d'une odeur forte, d'un goût amer, âcre, peu agréable, & qui excite la nausée, bien sec, & avec le moins de menu qu'il sera possible, y étant fort sujet.

L'opoponax en masse est d'autant meilleur, qu'il est plus plein de larmes, & qu'il approche du premier pour la couleur & pour l'odeur; mais à l'égard de la troisième espèce d'opoponax, le plus sûr est de ne s'en point charger; n'étant qu'un mauvais mêlange du véritable opoponax, & d'une autre gomme de bas prix, que les gens sans conscience qui le sophistiquent, ne connoissent que trop bien.

L'opoponax est d'une odeur si violente quand il est nouveau, qu'il est dangereux d'en ouvrir alors les caisses; & c'est à quoi doivent prendre garde les marchands épiciers qui le font venir ; mais cette odeur diminue avec le temps.

Cette gomme a presque les mêmes vertus que le sagapenum pour la guérison des plaies; ce qui fait qu'il entre dans la composition de l'onguent divin avec le galbanum, l'ammoniac & le bdellium. Voyez *Matière médicale* de Geoffroy, tom. IV, p. 231.

OR. C'est le métal qui tient le premier rang dans le règne minéral; c'est le plus ductile & le plus malléable; Voyez *Métal* & *Ductilité*.

La couleur de l'or est d'un jaune tantôt plus, tantôt moins vif. L'or d'Amérique est pâle, & l'on prétend que celui de Malacca, qui se trouve dans l'Isle de Madagascar, est tout-à-fait pâle, & se fond aussi promptement que du plomb.

L'or est de tous les corps connus le plus pesant ; il tombe au fond du vif-argent; sa pesanteur spécifique, lorsqu'il est pur, est de 19, 640; celle de la Guinée d'Angleterre, est de 18, 888; celle du louis d'or est de 18, 866; celle du ducat est de 18, 861 ; ainsi il perd dans l'eau 1 18me, ou 1 19me. & demi de son poids : un pied cube d'or pese 21220 onces.

Il entre en fusion un peu plus aisément que le cuivre, & aussitôt après avoir rougi : quand il se fond, on y remarque une couleur d'aigue-marine ou d'un bleu céladon ; c'est de tous les mé-

taux celui qui s'échauffe le plus dans le feu ; il est si fixe qu'une demi-once d'or tenue pendant deux mois exposée à la chaleur la plus violente, n'a pas perdu la moindre chose de son poids.

L'or ne souffre aucune altération de la part de l'air ou de l'eau; c'est pourquoi on le dit indestructible ; la vapeur de l'eau régale rend sa surface un peu raboteuse, & lui fait contracter une espèce de rouille que l'on nomme *aurigo*.

L'or ne se dissout ni dans l'esprit de sel, ni dans l'esprit de nitre ; il faut pour sa dissolution que ces deux dissolvans soient réunis ; c'est ce mêlange qu'on appelle *eau régale*. L'or qui a été précipité de l'eau régale, se dissout dans quelques huiles essentielles ; ce précipité se dissout aussi dans deux parties d'huile de vitriol, & cette dissolution rend l'or propre à se volatiliser. Un phénomène très-surprenant, c'est que l'or est extraît de sa dissolution par le naphte, tant naturel qu'artificiel, par les huiles de vin, de génièvre & de lavande. L'or se dissout aussi dans l'huile de vitriol bien concentré, pourvu qu'elle soit mêlée & aiguisée par le sel ammoniac volatil concret.

L'or est de tous les métaux celui qui s'amalgame le plus aisément avec le vif-argent ; & ces deux substances ont la propriété de s'attirer singuliérement

L'or résiste au plomb & à l'antimoine. L'or a la propriété de fulminer.

Observ. Voici comment on peut définir l'or. *L'or est un métal parfait, jaune, qui n'a que peu d'éclat, & qui n'est ni élastique ni sonore ; c'est le plus pesant & le plus ductile de tous les corps ; il est fixe au feu, à l'air & à l'eau ; sa composition est pure & indestructible.*

I. Or vierge, Or natif.

C'est or est pur, sans aucun mêlange ni de soufre, ni d'arsenic ; il a la couleur jaune qui lui est naturelle, ou il est couvert d'une pellicule de couleur de plomb, au dessous de laquelle, quand on l'enleve, se trouve la couleur de l'or ; il est ou dans de la pierre, ou dans d'autres substances minérales ; il est ou en grains, ou par petits points, ou en feuilles, ou en masses, ou en rameaux, ou attaché à la surface, ou même quelquefois sous une forme qu'on ne peut discerner. Voyez *Mines*. On a :

1. *L'or attaché à des pierres.* L'or se trouve dans des pierres de plusieurs espèces, comme dans la pierre à chaux, les marbres noirs & verds, le spath, le grais, le lapis lazuli, les pierres crystallisées, le mica jaune & le talc ; mais sur-tout & le plus ordinairement dans le quartz blanc, & dans l'ardoise cornée de différentes couleurs.

2. *L'or vierge joint à d'autres mines.* Les minéraux qui contiennent le plus communément de l'or, sont ou le cinabre qu'on nomme alors *mine d'or rouge*, ou la mine de cuivre d'un jaune pâle ou verdâtre qu'on nomme *gilsft* ou *gilfus*, lorsqu'elle est riche, & pyrite d'or, quand elle est pauvre. Ces mines de cuivre jaunes ou verdâtres, sont pour la plupart mêlées de quartz; on trouve encore de l'or vierge dans la mine blanche d'arsenic, dans la pierre arsénicale, dans la mine d'antimoine, dans la blende, dans la mine de fer, dans la mine de cuivre vitreuse, dans la mine de cuivre jaune, dans la galêne, dans la mine d'argent vitreuse, dans les mines d'argent rouges, blanches & noires.

Observ. Si on veut des détails sur les mines d'or de Suède qui sont près d'Aedelfors en Smoland, sur celles d'Alsheda, & sur les autres minéraux qui s'y rencontrent; on pourra consulter *l'Hist. de l'Acad. Royale de Suède*, (en Suédois) tom. V, p. 117.

II. Or vierge répandu dans différentes espèces de terres & de sables.

Cet or est plus ou moins pur, sans aucun mêlange de soufre ni d'arsenic; il est en particules détachées, mêlées avec de la terre ou du sable de différentes couleurs & figures qu'on peut en séparer par le lavage. On a:

1. *L'or mêlé avec de l'argille.* C'est pour l'ordinaire une terre grasse, ou de l'ochre, ou de la marde, ou de l'argille, dont la couleur est ou blanche, ou rouge, ou brune, ou noire, qui contient de l'or qui y est mêlé sous la forme, ou de petites paillettes, ou de grains, ou sous une autre figure.

2. *L'or en grains mêlé avec du sable.* C'est un sable dont la couleur est ou rouge, ou jaune, ou brune; il contient de l'or en petits grains ou en poudre; il s'en trouve dans certaines rivières ou ruisseaux.

3. *L'or en paillettes mêlé avec du sable.* Ce sont de petites lames ou paillettes d'or qui sont entraînées avec le sable, & qu'on y trouve mêlés dans le lit des rivières & des ruisseaux.

4. *L'or mêlé avec du sable sous la forme de grains rouges.* Ce sont des grains d'un or presque vierge, dont la couleur rouge ne vient que d'un mêlange de matières étrangères qui y sont attachées à l'extérieur; ce rouge est presque semblable à de la rouille de fer; ces grains sont mêlés avec du sable.

5. *L'or mêlé avec du sable sous la forme de petits grenats transparens.* Ce sont des grains d'or rouge foncé, semblables à des grenats transparens & mêlés avec du sable.

6. *L'or mêlé avec du sable sous la forme de grains noirs.* La plupart des grains d'or qui sont mêlés avec du sable participent un peu de cette couleur noire.

7. *L'or mêlé avec du sable sous la forme de grains de couleur de plomb.* Ce sont des grains d'or tendres & friables, d'une couleur de plomb, qui sont mêlés avec du sable.

8. *L'or mêlé avec du sable sous la forme de grains sphériques.* C'est un or vierge dont la forme est sphérique; il se trouve mêlé à du sable.

9. *L'or mêlé avec du sable sous la forme de grains lenticulaires.*

10. *L'or en grains friables mêlé avec du sable.* Ces grains se brisent aussi-tôt qu'on les frappe; ils contiennent cependant beaucoup d'or.

11. *L'or en grains malléables mêlé avec du sable.* Ces grains sont aussi ductiles & aussi malléables que du plomb; on peut les tailler avec un coûteau: ce sont les meilleurs.

12. *L'or en morceaux polis mêlé avec du sable.* C'est un assemblage de petites masses d'or vierge, qui semblent avoir été polies; elles se trouvent mêlées avec du sable.

Observations sur l'Or & ses Mines.

1. Trois raisons principales ont déterminé à distinguer deux espèces d'or vierge, & à se régler dans la division qu'on en a faite sur la base à laquelle l'or se trouve attaché, & non sur la figure, comme on a fait pour les autres métaux; c'est, 1°. parce que l'or est souvent mêlé d'une façon si imperceptible à ses minières, qu'il est presque impossible que l'œil puisse l'appercevoir, loin de pouvoir en distinguer la figure; 2°. parce que les mineurs sont déja dans l'usage de diviser ainsi les mines d'or, & de ne faire attention qu'à la pierre ou à la minière qui contient l'or pour lui donner une dénomination; 3°. parce que l'or ne se trouve jamais que vierge, quoique de plusieurs manières & sous beaucoup de formes différentes, comme on a pu s'en appercevoir par la division que nous venons de donner; d'ailleurs, cette façon de diviser l'or est plus commode & plus propre à faire découvrir ce métal que celle qui n'indiqueroit que les différentes figures de ses particules.

2. On peut s'y prendre de deux manières pour s'assurer si la couleur jaune & brillante qu'on remarque dans les mines est réellement de l'or; c'est, 1°. par le moyen du mercure qui, quand l'or est pur, s'y unit étroitement & lui donne une couleur blanche; 2°. par le moyen du feu: car si le jaune y conserve sa couleur, c'est une preuve que c'est véritablement de l'or.

3. L'or se tire de la pierre, de la terre, ou de la mine qui le contient, de la même manière que l'argent, soit en l'amalgamant avec le vif-argent, après avoir préalablement fait griller, laver & bouillir la mine dans du vinaigre ou dans de l'eau d'alun lorf-

qu'il en est besoin, soit par la fusion avec le plomb, ainsi que cela se pratique pour l'argent.

4. On dégage l'or des autres métaux qui peuvent lui être alliés, soit en le faisant fondre avec de l'antimoine, ce qui est la méthode la plus ordinaire, par laquelle on en sépare même l'argent; soit par la cémentation, & le cément dont on se sert pour cette opération s'appelle *cément royal*; soit par la dissolution dans l'eau régale, s'il ne s'y trouve qu'un peu d'argent qui pour lors est précipitée; soit dans l'eau-forte, s'il se trouve plus d'argent que d'or dans l'alliage; dans ce cas, c'est l'or qui est précipité; pour cet effet, on peut y mettre l'argent en assez grande quantité, pour que l'alliage soit de trois parties d'argent contre une d'or; cette opération s'appelle quartation: l'or allié dans cette proportion est le plus aisé à séparer par l'eau forte.

5. Quelque fixe que soit l'or, & quoiqu'il résiste à la violence du feu & à l'eau; on croit cependant que ce métal est composé, 1°. d'une terre simple & pure qui est fixe & qui resiste au feu; 2°. d'un principe inflammable; 3°. d'un principe mercurial qui s'y trouve en abondance; ces trois substances y sont si étroitement unies, qu'il est presqu'impossible de les séparer; cependant Henckel & d'autres chymistes disent avoir tiré du mercure de l'or. *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, pag. 577 à 589.

Or allié. Quand l'or est parfaitement pur, on dit qu'il a 24 carats, parce que le marc d'or se divise en 24 parties ou carats; on appelle cet or pur, *aurum obryſum*; mais quand l'or est allié avec de l'argent ou du cuivre, ou avec l'un & l'autre à la fois, on lui donne un nom différent, suivant la proportion de l'alliage.

1°. *L'or à 23 carats.* L'or de ce titre est composé de 23 carats, & quelquefois de 4, 5, 6, & même jusqu'à 11 grains d'or, le reste est ou cuivre, ou argent; on appelle cet or, *or d'Hongrie*, *or de ducats*, *Rosenobel*, *ou or de Portugal*, suivant l'alliage qui s'y trouve; le dernier est regardé comme le meilleur.

2°. *L'or à 22 carats.* C'est de l'or qui contient 22 parties d'or contre 2 parties de cuivre ou d'argent, ou de l'un & de l'autre; il y a des gens qui nomment l'or de ce titre, *or de couronne*.

3°. *L'or de 18 carats.* Il est composé de 18 carats, ou de deux tiers d'or ou de 6 carats, ou d'un tiers d'argent, ou de cuivre, ou d'alliage; on le nomme quelquefois *or du Rhin*, ou *florin d'or*, attendu que les florins d'or du Rhin sont à ce titre.

4°. *L'or de 12 carats.* Il contient moitié or & moitié alliage.

5°. *L'or de 9 carats & demi.* C'est l'or le plus mauvais ou du plus bas aloi dont on fasse usage pour les monnoies ou pour des bijoux; il contient 9 & demi, ou tout au plus 10 parties d'or; tout le reste n'est qu'alliage.

6°. *Alliage dans lequel il n'entre qu'un quart d'or.* Lorsque dans une composition l'or ne fait que la quatrième partie du tout, on lui donne le nom du métal qui y domine ; pour-lors quand c'est l'argent qui y domine, l'alliage est entièrement blanc ; si c'est le cuivre, il est rouge, &c.

Observ. Pour s'assurer de la bonté de l'or, on se sert de la pierre de touche, & l'on compare la couleur du trait que l'or que l'on essaie y a fait avec des couleurs des traits d'aiguilles d'essai faites ou avec de l'or & du cuivre, ou avec de l'or, de l'argent & du cuivre ; on peut encore éprouver l'or en le mettant au feu ; s'il y noircit, c'est une marque qu'il n'est point parfaitement pur ; en versant dessus une goutte d'eau-forte, si cela le noircit ou le rend gris, c'est qu'il n'est pas pur ; mais s'il conserve sa couleur, ou même s'il n'en devient que d'un plus beau jaune, c'est qu'il est de bon aloi. *Minéralogie* de Wallerius, tom. II, pag. 250. Voyez *Métal*, *Touchaux* & *Touche*.

Toutes les parties du monde connues produisent de l'or, quoiqu'avec beaucoup de différence pour l'abondance & pour la pureté. L'Europe, si riche en autres choses, est la moins féconde en or. L'Amérique est celle qui fournit davantage de ce riche métal, surtout dans les mines du Pérou & du Chily. L'or d'Asie est estimé le plus fin, du moins celui de Maningcabo dans l'isle de Sumatra aux Indes Orientales. Cette Isle a toujours été très-riche en or, peut-être est-ce l'endroit où fut la flotte de Salomon, qu'on nommoit Ophir. *Voyez* ci-après.

Ordinairement l'or se tire des mines ; mais on en trouve aussi dans les sables de quelques rivières & de quelques torrens ; & ce dernier s'appelle *or en poudre*, *poudre d'or* ou *paillettes*.

Il se trouve de la poudre d'or dans quelques rivières de la Sibérie, particulièrement dans une grande rivière qui vient du Sud de cette province & qui se décharge dans la mer Caspienne. Les Russiens ont fait cette découverte vers l'année 1699, & ils commencent à en recueillir en assez grande quantité.

Il y a une troisième espèce d'or qu'on ne trouve guère que dans les coulées des montagnes du Chily, qu'on sépare de la terre par le moyen du lavage, d'où les lieux où il se trouve sont appellés *Lavaderos*. Cette terre est ordinairement rougeâtre & mince vers la surface : à hauteur d'homme elle est mêlée de grains de gros sable, & c'est où commence le lit d'or : plus bas sont des bancs de fond pierreux comme d'un rocher pourri ou peu bleuâtre, mêlés de quantité de pailles jaunes, qui ne sont pourtant point de l'or, mais seulement des pirites ou marcassites. Au dessous il ne se trouve aucun or.

L'or du Pérou qui se tire d'Espagne, est pour l'ordinaire en

lingots ou en plaques de 8 ou 10 marcs, sur lesquels le titre est marqué par carats & grains de fin, & le négoce s'en fait sur ce pied-là : mais comme le titre ne s'y trouve pas toujours bien juste, on ne s'en doit rapporter qu'à l'essai.

On partage les degrés de l'or en 24 carats aux Indes & en Espagne de même qu'en France; mais chaque carat y est divisé en 24 grains; & c'est pour cela que les Indiens & les Espagnols marquent le titre de l'or sur les lingots ou plaques par carats & grains de fin. Ces carats au Chily s'appelle *quilates*.

La poudre d'or de Guinée & du Sénégal, est ordinairement au titre de 21 carats 3 quarts, & même au dessus de 22 carats, lorsqu'elle est pure & sans mêlange : on dit, pure & sans mêlange, parce qu'il arrive quelquefois que les Nègres la chargent de poudre de laiton ou de poudre d'éméril, qui sont approchantes de la couleur de l'or : c'est pourquoi elle ne doit être achetée que sur le pied de l'essai.

Mines d'Or de Hongrie.

La Hongrie est un des pays d'Europe où il se trouve le plus de mines d'or, quoiqu'à la vérité infiniment moins riches que celles du nouveau monde. On en compte jusqu'à sept, dont celle qui est auprès de Chremnitz est la plus considérable, Voyez l'art. *Mines*. Les autres sont Chremnitz, Newfol, Konigsberg, Bochantz, Libeten & Tiln.

Il y a près de mille ans que cette mine est découverte, & qu'on y travaille. Sa profondeur est de 170 brasses, & elle s'étend sous terre plus de 800 brasses. Il y a six ouvertures en forme de puits, qui servent à y descendre & à en tirer le minérai, auxquels on a donné des noms illustres; sçavoir, le Rodolphe, la reine Anne, le Ferdinand, le Matthias, le Léopold & le Windschaht.

Lorsqu'on tire le minérai de la mine, il est quelquefois noir, quelquefois rouge, & d'autres fois jaune. Il y en a aussi de blanc avec des taches noires; celui-ci est estimé le meilleur. Comme la mine n'est pas également riche par-tout, il est difficile de supputer combien un certain poids de matière métallique peut donner d'or. Pour séparer ce métal de la terre où il est mêlé, on imite ce que les Espagnols de l'Amérique font dans leurs lavadores, & on la lave dans les eaux d'une petite rivière que l'art a partagée en divers ruisseaux, qui en coulant sur le minérai, en emporte tout ce qui est inutile.

Plusieurs auteurs anciens ont parlé de l'or qu'on trouvoit dans le sable du Rhin. Strabon dit que les Helvétiens avoient de l'or. Voyez l'article de *Mines*, où l'on indique celles de chaque pays.

Nous ajouterons ici quelques particularités sur l'or de l'Asie & de l'Afrique, cette dernière partie du monde en produisant peut-être plus que l'Amérique; mais les difficultés qu'on a d'y pénétrer, comme on le verra, empêchent les Européens d'en profiter, car les Afriquains ne souffrent pas que les étrangers s'emparent de leurs trésors immenses, il y a trop de risques & de périls pour les y forcer.

Or d'Asie.

L'opinion commune est que, de toutes les parties de cette vaste région, le Japon est celle qui fournit la plus grande quantité d'or. Quelques-uns croient qu'on y en porte une partie considérable de l'isle Formosa. Mais les Hollandois, qui ont eu, pendant quelques tems, un établissement dans cette Isle, n'ont pu découvrir quel étoit le commerce, du côté où l'on suppose qu'il y a de l'or.

Il en vient aussi de la Chine, que les Chinois changent contre l'argent qu'on leur porte. Comme ils n'ont point de mines d'argent, prix pour prix, ils le préfèrent à l'or.

Dans l'Isle de Sumatra, l'on trouve, après la saison des pluies, & lorsque les torrens sont écoulés, des veines d'or dans des cailloux de diverses grosseurs, que les eaux ont entraînés des montagnes qui regardent le nord-est. A l'ouest de la même Isle, les paysans apportent quantité d'or aux Européens qui vont y charger du poivre. Mais c'est un or fort bas, au dessous même de l'or de la Chine.

Vers les montagnes du Tibet, qui sont l'ancien Caucase, dans les terres d'un Raja, au delà du royaume de Kachemire, on connoît trois montagnes proche l'une de l'autre, dont l'une produit d'excellent or, un autre des grenats, & la troisième du lapis.

Entre les royaumes de Chamboye & de Champa, la nature a placé une mine d'or très-riche, d'où l'on tiroit autrefois, chaque année, la valeur de 22 millions de livres de France; elle faisoit le sujet d'une guerre continuelle, entre quatre seigneurs de la même famille, à qui la naissance y donnoit les mêmes droits; l'un d'eux, nommé *Raja-Nitau*, avoit sous terre dans la cour de sa maison, 600 bahars d'or en poudre. *Hist. génér. des Voyages*, in-4to. tom. XIII, la Haye, p. 505.

Il y a une mine d'or dans le royaume de Siam, mais on ne l'exploite pas. *Hist. des Indiens*, tom. III, 1756, p. 205. Voyez *Monnoie*, col. 979.

L'or est si bon à la Chine qu'il revient ordinairement à 22 carats & demi de fin, comme nous l'apprenons d'un supercargo de la compagnie des Indes de France, qui a séjourné six an-

nées consécutives à Canton, quoiqu'on dise ci-dessus qu'il est à fort bas titre. Cet or est cependant à bas prix. Il y auroit beaucoup à gagner contre de l'argent qui y est fort rare.

C'est à Nankin où sont les mines. L'or de la Cochinchine est cependant plus fin que celui de la Chine.

Or d'Afrique.

Mais si l'Asie n'est pas plus féconde en or, elle en tire beaucoup en poudre & en lingots, pour l'échange des toiles qu'elle fait passer en Afrique. Toute la côte Orientale ne cesse pas de lui en fournir. Les Portugais ne sont jamais parvenus à faire entrer exclusivement les richesses de ce grand pays dans leurs coffres. A la vérité le gouverneur de Mozambique a sous lui les commandans de Safala & de Chepon Goura, deux des plus abondantes sources de l'or. Mais quantité de peuples dont on connoît à peine les noms, portent leur or jusques dans les ports de l'Abyssinie, qui regardent la mer rouge, d'autres sur les côtes orientales. C'est de l'empire du Monomotapa, que vient l'or le plus pur & le plus fin de toute l'Afrique. On n'a besoin pour le tirer de la terre, que d'y fouiller à la profondeur de 2 ou 3 pieds.

Les Éthiopiens portent aussi tous les ans de l'or au Grand-Caire.

Dans certaines années on voit venir sur la côte, des Caffres de fort loin & du voisinage même du Cap de Bonne-Espérance. L'or qu'ils apportent est excellent, & par morceaux comme celui du Monomotapa. Ils le trouvent, disent-ils, sur les hautes montagnes, dont ils ouvrent seulement la terre à dix ou douze pieds. *Hist. générale des Voyages*, in-4to. tom. XIII, p. 506.

En 1618, plusieurs négocians de Londres formèrent une compagnie dans la vue d'étendre leur commerce sur la rivière de Gambra. Ils avoient appris des anciens historiens, que l'Éthiopie & les parties méridionales de l'Afrique, étoient des régions remplies d'or. Voyez l'*Histoire générale des Voyages*, in-quarto, tome IV, liv. VIII, chap. III & IV, où il y a des mémoires concernant les mines d'or, recueillis dans un voyage sur la Grambra.

Les richesses du royaume de Bambuk excitoient aussi depuis long-tems toute l'ardeur des compagnies Françoises. On souhaitoit de découvrir un pays d'où venoit l'or qu'ils recevoient des sujets du Siratik. Ce fut en 1696 que Brue se procura des éclaircissemens nécessaires pour remonter jusqu'à la source des trésors que les Nègres apportoient au Sénégal, & sur les bords de la Gambra. Il avoit vu quelquefois jusqu'à 400 marcs d'or entre les mains des Mandingos. Il vouloit s'avancer par degrés

vers le pays qui mérite juſtement le nom de *terre d'or*, puis qu'outre les rivières, il s'y trouve pluſieurs cantons qui portent ce précieux métal en abondance.

Ce n'étoit pas une entrepriſe aiſée. Les Mandingos du royaume de Galam, & les Sarakolez, qui ſont les habitans naturels du pays, & qui trafiquent à Bambuk, ne vouloient point le permettre, & ſuſcitèrent nombre d'obſtacles pour empêcher les étrangers à pénétrer dans leur pays. Enfin un nommé *Compagnon*, qu'on a vu depuis architecte à Paris, fut le ſeul qui oſa riſquer tous les périls d'une ſi grande entrepriſe. Toutes ſes meſures furent priſes avec tant d'habileté, qu'ayant réuſſi, il fut le premier Européen qui pénétra dans cette redoutable contrée, & qui acquit aſſez de connoiſſance des lieux pour y retourner pluſieurs fois.

Brue envoya des eſſais de toutes les mines que Compagnon s'étoit procurés, par un vaiſſeau qui partit du Sénegal le 28 Janvier 1716.

La plupart des mines de ce pays produiſent de l'or en grande abondance, qu'il n'eſt pas beſoin de creuſer, on gratte la ſuperficie du terrain. On met la terre dans un vaſſe, & l'ayant démêlée avec de l'eau, il ſuffit de pencher doucement le vaſe pour en faire ſortir les parties terreſtres, qui laiſſent au fond de l'or en poudre, & quelquefois en aſſez gros grains. Compagnon fit lui-même l'expérience de cette méthode. Mais il remarqua que les Nègres s'arrêtant ainſi à l'extrêmité des rameaux d'une mine, ne parviennent jamais aux principales veines. A la vérité, ces rameaux mêmes ſont fort riches, & l'or en eſt ſi pur, qu'on y trouve aucun mélange de marcaſſite ni d'autres ſubſtances minérales. Il n'a pas beſoin d'être fondu, & tel qu'il ſort de la mine, il peut être mis en œuvre. La terre qui le produit ne demande pas non plus beaucoup de travail. C'eſt ordinairement une ſorte d'argile de différentes couleurs, mêlées de veines de ſable ou de gravier, de ſorte que dix hommes font plus ici que cent dans les plus riches mines du Pérou & du Bréſil.

Les Nègres du pays n'ont aucune notion des différences de la terre, ni la moindre règle pour diſtinguer celle qui produit de l'or d'avec celle qui n'en produit pas. Ils ſçavent en général que leur pays en contient beaucoup, & qu'à proportion que le ſol eſt plus ſec & plus ſtérile, il produit plus d'or. Ils grattent la terre différemment dans toutes ſortes de lieux ; & quand le haſard leur fait rencontrer une certaine quantité de métal, ils continuent de travailler dans le même endroit juſqu'à ce qu'ils le voient diminuer ou diſparoître entièrement. Alors ils tournent leur travail d'un autre côté. Ils ſont perſuadés que l'or eſt un être malin qui

se plaît à tourmenter ceux qui l'aiment, & qui par cette raison change souvent de domicile. Aussi, quand après avoir remué quelques poignées de terre, ils ne trouvent rien qui réponde à leurs espérances, ils se disent l'un à l'autre sans aucune plainte : il est parti. Ensuite ils vont chercher plus de bonheur dans un autre lieu.

Cependant les habitans de cette riche contrée n'ont pas la liberté d'ouvrir en tous tems la terre, ni de chercher les mines quand il leur plaît. Ces interruptions sont la seule cause que l'or n'est point apporté régulièrement dans les mêmes saisons : car si les Nègres avoient toujours la liberté de travailler, leur paresse céderoit au besoin qu'ils ont des marchandises de l'Europe, & le travail seroit aussi continuel que la nécessité du commerce. Leur pays est si sec, qu'il ne produit aucune des nécessités de la vie, manquant de toutes les choses dont on a besoin pour se vêtir & pour se mettre à couvert. Les Mandingos, les Guinées & d'autres marchands, tirent avantage de leurs besoins pour leur faire attendre long-tems les moindres secours, dans la vue de les leur faire payer plus cher. Mais si les Européens s'établissoient une fois parmi eux, on les délivreroit de la tyrannie de ces étrangers ; & la connoissance qu'on leur donneroit des marchandises de l'Europe, serviroit également à leur en faire consommer davantage, & à nous procurer de l'or avec plus d'abondance. L'auteur conclut que l'intérêt de la compagnie Françoise est d'établir des comptoirs bien fortifiés, dans un pays dont elle a tant de richesses à se promettre. Labat, Afrique occident. tom. III, & *Hist. gén. des Voyages*, in-4°. tom. III, p. 465.

Selon Ustaritz, *Théorie du Commerce*, *ch.* 17, les défenses & les loix pénales ne suffisent pas pour empêcher l'extraction de l'or & de l'argent, c'est le rétablissement du commerce qui est l'unique moyen d'y réussir. En Angleterre où cette exaction est permise, il y en entre plus qu'il n'en sort. Il en sort des espèces pour les Indes Orientales, pour la Hollande & d'autres endroits qu'on enregistre à la douane, & cependant ce royaume est toujours riche & pécunieux, parce qu'il vend plus aux étrangers qu'il n'achete d'eux. Voyez aussi à cet égard, les *Recherches sur les finances de France*, tom. II, p. 24, au sujet de l'ordonnance des cinq grosses fermes, où l'on défend, *tit. VIII*, la sortie de l'or & de l'argent monnoyé, ainsi que des pierreries, ce qui est défendu de payer la dette nationale, & de rendre l'étranger tributaire par les changes, &c.

Or trait, qu'on appelle aussi *filé d'or*. C'est un lingot d'argent de forme cylindrique, superficiellement doré au feu, que les tireurs d'or ont fait passer successivement par une infinité de pertuis ou trous de filière très-ronds, toujours en diminuant de grosseur, &

& qu'ils ont réduit par ce moyen à n'être pas plus gros qu'un cheveu, sans rien perdre de sa dorure. L'or trait de Lyon, après celui de Paris, est le plus estimé.

Or en lame. C'est de l'or trait qu'on a écaché ou applati entre deux rouleaux d'acier poli, pour le mettre en état d'être filé sur la soie, ou pour être employé tout plat sans être filé, dans la composition de quelques étoffes, broderies, dentelles & autres semblables ouvrages qu'on veut rendre plus riches ou plus brillans; on lui donne aussi le nom d'*or battu*.

Or filé, qu'on nomme ordinairement du *filé d'or*. C'est de l'or en lame dont on a couvert un très-long brin de soie, en tortillant dessus par le moyen d'un rouet, & de quelques rochets ou bobines passées dans de menues broches de fer. Il y a de l'or trait faux, de l'or en lame faux, & de l'or filé faux.

On trouvera les différentes manières de tirer l'or & l'argent tant fin que faux, destiné à être employé en diverses sortes de manufactures, soit en trait, en lame ou en filé, dans le grand *Dict. de Commerce.*

Or en feuille, qu'on appelle aussi *or battu*. C'est de l'or que les batteurs d'or ont réduit en feuilles si minces & si déliées, qu'il est surprenant qu'il soit possible que l'industrie & la patience des ouvriers puisse aller jusques-là; car on a remarqué qu'une once d'or se peut multiplier en 1600 feuilles de 37 lignes en quarré, qu'on dit être 159092 fois plus que son premier volume; d'autres disent 651590 fois.

L'or se bat sur un bloc de marbre noir, très-uni, d'un pied en quarré, élevé de terre de trois pieds. On se sert pour le battre, de trois espèces de marteaux en forme de masses ou maillets de fer poli; l'un du poids de 3 à 4 livres, sert pour chasser; l'autre de 11 ou 12 livres, sert pour fermer; & le dernier de 14 à 15 livres, sert pour étendre & achever. Ce sont trois termes de l'art qui comprennent depuis la première jusqu'à la dernière façon de l'or qu'on bat en feuille.

On se sert aussi de quatre moules de différentes grandeurs; sçavoir, ceux de velin, dont le plus petit, de 40 à 50 feuilles, se nomme *petit moule à caucher*; & l'autre, d'environ 200 feuilles, est appellé *grand moule à caucher*.

Les deux autres de 500 feuilles chacun, sont d'un certain boyau de bœuf bien dégraissé & préparé, auquel on a donné le nom de *baudruche*. Le plus petit s'appelle *chaudret*, & le plus grand se nomme le *grand moule à achever*. Chaque moule se met dans deux morceaux de parchemin appellés *fourreaux*, parce qu'effectivement le moule se fourre dedans pour le tenir en état.

Pour ce qui est de la méthode de préparer & de battre l'or,

voyez l'*Encyclopédie*, art. *Battre l'or, l'argent, le cuivre*, & Savary, art. *Or*.

C'est l'action de réduire ces métaux en feuilles extrêmement minces, mais plus ou moins cependant, selon le prix qu'on se propose de les vendre : cette action s'appelle *batte*, & l'ouvrier *batteur*.

Les opérations principales sont, la fonte, la forge, le tirage au moulin, & la batte. On peut appliquer ce que nous allons dire de l'or aux autres métaux ductiles. Voyez *Ductilité*.

L'or qu'on emploie est au plus haut titre, & il est difficile d'en employer d'autre : l'alliage aigrit l'or, le rend moins ductile ; & l'ouvrier qui l'allieroit s'exposeroit à perdreplus par l'inutilité de son travail, qu'il ne gagneroit par le bas aloi de la matière. Les batteurs d'or le prennent en chaux chez l'affineur de la monnoie, à 23 carats & 3 quarts, ou à 103 livres l'once. Il y en a qui préfèrent à cet or les piastres, & autres anciennes pièces d'Espagne : ils prétendent que même en alliant l'or de ces monnoies, il se bat mieux & plus facilement que celui qu'ils sont obligés d'acheter à 103 livres l'once. Il y a trois sortes d'or en feuille ou battu ; l'or pâle, l'or fin ou verd, & l'or commun. On emploie l'or dans toute sa pureté, & comme il vient de l'affinage dans l'or fin battu : il y a 4 gros de blanc ou d'argent sur l'once d'or, dans l'or pâle ou verd, & jusqu'à 12 grains de rouge, ou de cuivre de rosette, & six grains de blanc ou d'argent dans l'or commun.

On fond l'or dans le creuset avec le borax, & quand il a acquis le degré de fusion convenable, on le jette dans la lingotière, qu'on a eu grand soin de faire chauffer auparavant pour en ôter l'humidité, & de frotter de suif.

Ces précautions sont nécessaires ; elles garantissent de deux inconvéniens également nuisibles ; l'un, en ce que les parties de la matière fondue qui toucheroient l'endroit humide pourroient réjaillir sur l'ouvrier ; l'autre, en ce que les particules d'air qui s'insinueroient dans l'effervescence causée par l'humidité entre les particules de la matière, y produiroient de petites loges vuides ou soufflures, ce qui rendroit l'ouvrage défectueux. Après la fonte, on le fait recuire au feu pour l'adoucir & en ôter la graisse de la lingotière.

Quand la matière ou le lingot est refroidi, on le tire de la lingotière pour le forger : on le forge sur une enclume qui a environ trois pouces de large, sur quatre de long, avec un marteau qu'on appelle *marteau à forger* : il est à tête & à panne ; il pese environ trois livres ; sa panne peut avoir un pouce & demi en quarré, & son manche six pouces de long. Si l'ouvrier juge que ce marteau ait rendu sa matière écrouie, il la fait encore recuire. *Voyez* les

endroits cités ci-dessus, où l'on trouvera le détail de ces opérations trop long pour avoir sa place ici.

Les quarterons d'or battu sont des livrets de 25 feuillets quarrés; il y en a de deux sortes : les uns, dont le côté est de 4 pouces; d'autres, dont le côté n'est que de 3 pouces & demi; un livret d'or dont le côté est de quatre pouces, se vend 40 sols; un livret pareil d'argent, se vend six sols.

Quatre onces d'or donnent les 56 quartiers avec lesquels on a commencé le travail. Il y a eu dans le cours du travail, tant en lavures qu'en rognures ou autrement, 17 gros de déchet. Ainsi, 4 onces moins 17 gros pourroient fournir 3200 feuilles quarrées, de chacune 36 pouces de surface; mais elles ne les donnent que de 16 pouces en quarré; car les feuilles qui sortent de la moule de 36 pouces en quarré, s'enferment dans un quarteron de 16 pouces en quarré. Ainsi, l'on ne couvriroit qu'une surface de 41200 pouces quarrés, avec 4 onces d'or moins 17 gros, ou deux onces un gros : mais on en pourroit couvrir une de 115200 pouces quarrés.

Il étoit difficile d'assujettir les batteurs d'or à la marque. La nature de leur ouvrage ne permet pas de prendre cette précaution contre l'envie qu'ils pourroient avoir de tromper en chargeant l'or qu'ils emploient, de beaucoup d'alliage : mais heureusement l'art même y a pourvu; car l'or se travaillant avec d'autant plus de facilité, & ayant d'autant plus de ductilité, qu'il est plus pur, ils perdent du côté du tems & de la quantité d'ouvrage, ce qu'il peuvent gagner sur la matière, & peut-être même perdent-ils davantage. Leur communauté paie mille écus à la monnoie pour ce droit de marque.

Quoiqu'il ne s'agisse que de battre, cette opération n'est pas aussi facile qu'elle le paroît; & il y a peu d'arts où le sçavoir-faire soit si sensible; tel habile ouvrier fait plus d'ouvrage & plus de bon ouvrage en un jour, qu'un autre ouvrier n'en fait de mauvais en un jour & demi.

Cependant le meilleur ouvrier peut avoir contre lui la température de l'air; dans les tems pluvieux, humides, pendant les hivers nébuleux, les vélins & les baudruches s'humectent, deviennent molles, & rendent le travail très-pénible. C'est à la physique à chercher un remède à cet inconvénient. *Encycl.*

Nous indiquerons ici un mémoire de M. Breban, chirurgien, aide-major de l'hôpital militaire d'Avranches, & des invalides, qui, suivant le jugement de l'académie royale de chirurgie, du 25 Janvier 1756, a découvert un nouvel & ingénieux appareil, en appliquant une feuille d'or ou d'argent battu sur une veine ouverte pour en arrêter le sang, ce qui a réussi, soit au bras,

soit au pied, dans l'essai qu'on a fait de cette découverte. Ce moyen est sûr & prompt. Voyez *Nouv. Econom.* tom. XVIII, 1757, p. 156.

L'or en coquille se fait des rognures des feuilles d'or, même des feuilles entières réduites en poudre impalpable, & broyées sur un marbre avec du miel, dont on met une très-petite portion dans le fond d'une coquille où elle reste attachée. On l'emploie avec l'eau gommée en différens ouvrages, mais particulièrement pour la miniature.

Il y a aussi de l'or faux en coquille, qui est fait de laiton ou cuivre jaune, à peu près préparé comme le fin. Le meilleur vient d'Allemagne. C'est encore l'ouvrage des batteurs d'or.

Différens secrets pour relever la couleur de l'Or & des ouvrages dorés.

L'or, aussi-bien que l'argent doré, n'ont pas à beaucoup près par eux-mêmes, l'éclat & le brillant que nous leur voyons dans la boutique des orfèvres; il faut différentes opérations pour les amener à ce point. On en rehausse la couleur par le moyen de la cire à dorer, par les couleurs qu'on y ajoute, & par le poli; (voyez *Minéral*.) chacune de ces opérations sera expliquée séparément ci-après.

Cire à dorer dont on se sert pour l'Or ou les ouvrages dorés.

Prenez quatre onces de cire vierge, trois quarts-d'once de verd de terre, une demi-once de plaque de cuivre, une demi-once de craie rouge, & un quart-d'once d'alun; fondez la cire, jettez-y les autres ingrédiens bien pulvérisés, & remuez bien le tout ensemble: ensuite laissez refroidir le mêlange, & formez-en des bâtons ronds, comme les bâtons de cire à cacheter: quand vous aurez besoin de vous en servir, faites d'abord chauffer votre or, & frottez-en toute la surface avec cette cire, ensuite faites-le recuire au feu, & passez-le promptement à travers de l'eau bouillante & du tartre: votre or acquérera une couleur foncée.

Pour donner à l'Or une couleur forte.

Prenez une livre de cire vierge, une once & demie de saffran de Venus, du sel ammoniac, du verre de terre fin & de l'alun, de chacun une once, une demi-once & un gros de craie rouge, du saffran de mars & de la tutie, de chacun une demi-once, &

deux drachmes de salpêtre ou de sel de pierre : mêlez ensemble tous ces ingrédiens, & après les avoir pulvérisés, remuez le tout, & y versez votre cire fondue. Cette composition étalée sur l'ouvrage doré que l'on fait recuire comme il a été dit ci-dessus, donnera à l'or une beauté surprenante. Ou bien, prenez deux livres de cire, une livre de craie rouge, une livre de vitriol blanc, & quatre onces d'airain brûlé. Ou bien, prenez huit onces de cire vierge, une once & demie de verd de terre, de l'airain brûlé & de la craie rouge de chacun une once, & une demi-once d'alun : faites fondre la cire, & après y avoir ajouté tous ces ingrédiens, laissez-la refroidir, & formez-en des bâtons semblables à ceux de cire d'Espagne. Pour s'en servir, on fait chauffer le métal doré que l'on frotte de cette cire ; puis on le remet au feu pour la faire brûler, & l'or vient d'une couleur foncée. Voyez aussi *Cire à dorer* de Nuremberg, l'art. *Couleurs*, & le *Journal Econom.* Mai, 1754, p. 152.

ORANGE. Fruit que produit l'oranger.

Nice, la Ciotat, Grasse, les isles d'Hières, Gènes, le Portugal, les isles de l'Amérique, & même la Chine, sont les lieux d'où l'on tire ordinairement les oranges. Cependant la plus grande partie vient présentement de Provence.

Les oranges prennent leur nom de leur nature & qualité, comme les *oranges douces*, les *oranges aigres*. Ces dernieres se nomment ordinairement *bigarrades*.

On confit les oranges entières, douces & aigres, avec le sucre, par moitiés ou par quartiers, après les avoir pelées & vuidées, & ensuite on les seche à l'étuve. C'est ce qu'on appelle *écorce d'orange confite*. La plus belle vient de Tours & de Genes.

L'orangeat est de l'écorce d'orange coupée en lardons & confite : Lyon fournit le meilleur, & Gènes.

L'écorce d'orange aigre qui est plus amère, est réservée, non-seulement pour les sausses, mais on l'emploie encore dans l'usage de la médecine, préférablement à l'écorce d'orange douce.

On fait venir de Provence & d'Italie de la fleur d'orange confite, seche ou liquide.

La bonne eau de fleurs d'orange, qu'on appelle aussi *eau de naphe*, *aqua naphæ*, se fait en Provence & à Gènes ; elle doit être amère au goût, d'une odeur douce & agréable, & de l'année, cette eau ne pouvant conserver son odeur plus d'un an.

Les fleurs d'orange, à cause de leur odeur agréable, sont fort en usage parmi nous, soit dans les parfums, soit dans les assaisonnemens ; c'est presque cette seule odeur qui a pris le dessus

ſur les roſes, l'ambre & le muſc. On tire de ces fleurs, par la diſtilation, une eau très-pénétrante, qui ſurpaſſe non-ſeulement toutes les autres par ſa bonne odeur, mais qui fait d'autres bons effets étant mêlée avec les autres remèdes. Elle eſt céphalique, ſtomachique, &c. Voyez Géofroy, *Mat. méd. tom. V*, p. 254.

On tire bien des ſortes d'huiles de la fleur, des zeſtes & du fruit entier de l'orange. L'huile de Neroli eſt celle que donnent les fleurs par la diſtilation: la plus parfaite ſe fait à Rome; elle n'eſt guère moins bonne en Provence, mais il y a des artiſtes à Paris qui la font encore meilleure qu'en Provence & à Rome.

L'huile qui ſe tire des zeſtes & de la peau de l'orange, par le moyen de l'eau & de l'alembic, eſt auſſi excellente pour la douceur & la bonté de ſon odeur.

On appelle *huile de petit grain*, celle qui ſe fait avec des petites oranges, ou orangelettes, qu'on fait tremper 5 ou 6 jours dans de l'eau, & qu'on diſtile avec la même eau dans un alembic. Cette huile eſt d'un jaune doré & d'une odeur forte, mais agréable.

La plupart de ces huiles, qu'on croit bonnes pour faire mourir les vers des enfans, ſe font à Graſſe, à Biot à trois lieues de Graſſe, aux Canettes & à Nice; mais à moins de les avoir de bonnes mains, on n'eſt guère ſûr qu'elles ne ſoient pas ſophiſtiquées avec l'huile de ben ou d'amande douce.

Les petites oranges ou orangelettes ſe vendent pour faire des chapelets, & réduites en poudre, elles entrent dans la compoſition de cette poudre cordiale & univerſelle, qu'on eſtime ſouveraine pour pluſieurs maladies de chevaux.

ORANGÉ. Ce qui eſt de couleur d'orange, & qui tient preſque également du jaune & du rouge.

L'oranger nacarat des étoffes ſe fait en France avec le jaune & le rouge de garance, ou avec celui de bourre. On y emploie rarement le rouge écarlatte, parce qu'outre qu'il eſt plus cher, la couleur ne ſe fait pas ſi commodément.

L'orangé de garance veut le jaune de gaude, avec un peu de *terra-merita* dans le garançage.

Les ſoies orangées ſe doivent teindre ſur un feu de pur rocou, après avoir été alunées & gaudées fortement; ſi la couleur en eſt brune, ils ſont de nouveau alunées, & même s'il en eſt beſoin, on leur donne un petit bain de bréſil.

Les laines couleur de feu, orangées & nacarats ſe teignent de bourre teinte en garance; & les fils orangés, iſabelle couvert, iſabelle pâle juſqu'au clair, auſſi-bien que l'aurore, ſe teignent avec le fuſtel, le rocou & le gaude.

ORANGER. Parmi les différentes espèces d'orangers, il y en a deux principales dont le fruit est en usage parmi nous; sçavoir, *l'oranger à fruit aigre*, ou *bigarrade*, & *l'oranger à fruit doux*.

Les oranges aigres sont d'un jaune pâle, raboteuses & parsemées de plusieurs grains âcres & fort amères, d'une odeur vive: leur moëlle est pâle, moins foncée & fort âcre; en quoi elles diffèrent de l'orange douce, dont la peau est plus mince, plus unie, d'une couleur vive de safran, d'une amertume moins forte & moins odorante; & la moëlle jaunâtre, ou tirant sur la couleur de souffre, quelquefois insipide, & quelquefois douce & vineuse; dont l'enveloppe est d'un tissu plus lâche, & le suc plus abondant.

On cultive avec grand soin ces deux espèces d'orangers dans nos jardins. Ils sont si communs dans les Isles d'Hyeres sur les côtes de la Provence, qu'ils paroissent naturels à ce pays, où ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, & par les fruits dont ils sont toujours chargés. Les feuilles, les fleurs, l'écorce, la moëlle & la graine des oranges sont d'usage. Geoffroy, tom. V, p. 254.

On en éleve & on en conserve dans les climats froids, en les mettant l'hiver dans des serres, & en les y tenant dans une chaleur modérée.

On peut voir un *Traité de la culture des orangers*, par le Sr. Come Trinci, dans le *Journ. Econ.* 1758, p. 127 à 134.

ORCANETTE. Drogue dont les teinturiers se servent pour teindre en rouge.

Il y a deux sortes d'orcanette; l'orcanette de France qui croît en Provence & en Languedoc, & l'orcanette de Constantinople qu'on nous apporte du Levant.

L'orcanette de France est une racine de moyenne grosseur & d'une longueur proportionnée à sa grosseur. Ses feuilles sont vertes, rudes & semblables à la buglose, d'où vient qu'on l'appelle quelquefois *buglose sauvage*; du milieu de ses feuilles s'élève une tige droite garnie de petites feuilles & de fleurs en forme d'étoiles d'un bleu mourant.

La bonne orcanette doit être nouvelle, souple, quoique sèche, d'un rouge foncé au dessus & blanche en dedans, avec une petite tête de couleur bleue, & qui, mouillée ou sèche, teigne d'un beau vermeil en la frottant sur l'ongle ou sur la main.

Cette orcanette, dont la teinture ne consiste que dans le rouge dont elle est couverte sur la superficie, sert à donner une couleur rouge aux cires, à certaines huiles & à quelques graisses.

L'orcanette du Levant est une racine aussi souvent grosse comme le bras & longue à proportion. Elle ne paroît à la vue qu'un amas de feuilles assez larges, roulées & tortillées à la manière du tabac; en haut il y a une espèce de moisissure blanche & bleuâtre qui est comme la fleur. Cette racine est mêlée de différentes couleurs, dont les principales sont le rouge & le violet; dans le milieu il y a une espèce de moëlle ou cœur couvert d'une écorce très-mince, & le cœur est rouge par dessus & blanc en dedans.

Cette sorte d'orcanette est celle qui doit être défendue aux teinturiers du grand & du petit teint, parce qu'elle fait un rouge brun tirant sur le tanné, qui est une très-mauvaise couleur & peu assurée.

ORFÉVRERIE. Signifie toutes sortes d'ouvrages d'or & d'argent, travaillés ou fabriqués par les orfèvres. Ainsi l'on dit : *l'orfévrerie de Paris est fort estimée*, tant à cause de son titre que pour sa façon. Celle de Genève est aussi très-estimée & fort considérable en toutes sortes d'ouvrages.

L'opulence & le luxe, qui en est la suite, ont donné naissance à l'orfévrerie. Le faste & la mollesse ont contribué à perfectionner cet art, dont l'origine remonte à des tems très-reculés. L'énumération de tous les faits qui prouvent combien les ouvrages d'orfévrerie étoient communs dans les siècles depuis la mort de Jacob, jusqu'à l'établissement de la royauté chez les Hébreux, engageroit dans des détails infinis : c'est de tous les arts qui ont rapport au dessin, celui qui semble avoir été le plus cultivé. On peut voir quels ont été les progrès de cet art dans l'Egypte & dans l'Asie, dans l'*Origine des Loix, des Arts & Sciences*, in-12. 1758, liv. II, art. II.

Rappellons-nous (dit le même auteur) ces ouvrages de bijouterie qu'on faisoit il y a quelques années, où, avec le seul secours de l'or ou de l'argent différemment mêlangés, sur un champ plein & uni, on représentoit divers sujets. L'artifice de ces sortes de bijoux consistoit dans un nombre infini de petites pièces rapportées & soudées dans le plein de l'ouvrage. Tous ces différens morceaux étoient gravés ou cizelés. La couleur & le reflet des métaux joints au dessin, détachoient les sujets du plein de l'ouvrage, & les faisoient sortir. On peut conjecturer que c'est dans ce goût, à peu près, qu'Homère a imaginé de faire exécuter par Vulcain le bouclier d'Achille. Le champ en étoit d'airain, entrecoupé & varié par plusieurs morceaux de différens métaux gravés & cizelés. *Ibid.*

ORGANSIN, ou ORGENCIN. C'est de la soie ouvrée & apprêtée, c'est-à-dire, qui est filée & moulinée.

L'organsin destiné à faire la chaîne des étoffes, est composé de quatre ou plusieurs brins de soie greze, qui ont d'abord été filés & moulinés séparément, chacun en particulier, ou deux à deux sur un moulin; & qui étant une seconde fois remis au moulinage tous quatre ensemble, ne composent plus qu'un seul fil. Cette préparation leur donne une élasticité qui les rend propres à obéir aux différentes extensions qu'ils souffrent sur le métier lors de la fabrication de l'étoffe.

Organsins de Piémont de différentes sortes pour plusieurs ouvrages.

Superfins	de 24 à 25 den.	pour taffetas d'Angleterre.
fins -	de 27 à 28 d. de 29 à 30 d.	pour taffetas de Florence.
fins seconds	de 32 à 33 34 à 36	pour gros de Tours.
petite tire fine	de 38 à 40	pour Damas.
tire moyenne	de 45 à 48	
tire grosse	de 55 à 60	

Organsins à trois bouts pour velours façon de Gênes, pour chaîne.

de 45 à 48 den.
de 55 à 57
de 58 à 60

Cette note nous a été communiquée par un fabriquant d'étoffes de soie, an. 1761.

L'espèce de soie la plus chère est l'organsin. Outre qu'elle est plus travaillée que la trame, elle doit être tirée des cocons les plus fins.

Les organsins empruntent ordinairement leur nom des pays & villes où on les apprête, & d'où on les tire; tels sont les organsins de Milan, de Bologne, de Bergame, de Reggio, du Piémont & de Bresse. Ceux de Messine, ville du royaume de Sicile, se nomment *organsins de S. Lucie.* Ils sont avec ceux de Bologne & de Piémont les plus estimés. Voyez *Soie.*

ORGE. Grain qu'on met du nombre de ces petits bleds qu'on appelle ordinairement *les Mars*, parce qu'ils se sement dans le mois de Mars, ou dans le commencement d'Avril.

Il y a deux sortes d'orges; l'un qu'on appelle *orge quarré* ou *orge d'automne*, parce qu'il se seme dans cette saison en même

tems que le méteil : il demande une terre grasse & bien labourée. L'autre, qui se nomme *orge du printems*, qui est l'orge commun, commence à se semer à la mi-Avril, & se plaît dans une terre légère & sèche, étant sujet à se convertir en avoine dans les terres fortes & humides.

Il y a encore de l'orge blanc, de l'orge rouge, & même de quelques autres couleurs, suivant le sol & les terres.

L'orge n'a pas les mêmes vertus que le froment ; car le froment échauffe : mais de quelque manière que l'on prépare l'orge, il n'échauffe jamais, il rafraîchit.

On estime l'orge qui est blanc, pur, plein, compacte & pesant autant qu'il se peut : on rejette celui qui est petit, ridé, léger, spongieux. Il ne faut pas en faire usage d'abord après la moisson, & aussi-tôt qu'il est moulu ; mais il faut le conserver dans un lieu sec pendant quelque tems, à cause de son humeur visqueuse & superflue qui veut être évaporée ou atténuée. Quand il est sec, & qu'il commence à se rider, alors il est tems d'en faire usage, & il est salutaire. Son écorce extérieure, où le son est plus sec que la pulpe ou la farine : il nourrit peu ou point du tout. Géoffroy, tom. VII, p. 13.

L'orge est rouge à ses extrêmités, comme le froment, lorsqu'il a été brûlé dans le tas ; cette sorte doit toujours être rejettée par le fermier, ainsi que par le marchand de dragne, comme une graine défectueuse, & sans vertus, qui ne peut être employée ni en semence, ni à faire de la biere ; il est même rare que les poules veuillent y toucher. *Nouv. Bigarrure*, tom. 16, 1754, pag. 106.

La farine qu'on tire de l'orge est blanche & bonne à faire du pain, sur-tout mêlée avec celle de quelques autres grains. Il y a des provinces de France où elle sert de nourriture ordinaire.

Outre cet usage de l'orge, il s'en consomme une grande quantité par les brasseurs de biere, qui après l'avoir fait germer, fermenter & bouillir, en font cette boisson qui a une partie des qualités du vin, & qui en sert dans les lieux où le sol ne permet pas qu'on cultive la vigne.

On se sert aussi de l'orge pour la nourriture & l'engrais des bestiaux, des volatiles & autres oiseaux domestiques.

Les tuyaux d'orge étant mûrs sont plus mols & moins fragiles que ceux du froment ; c'est pourquoi ils sont plus succulens, & fournissent aux bœufs & aux vaches une nourriture plus excellente & plus convenable. Les épis d'orge contiennent quelquefois 20 grains sur chaque côté. Géoffroy, *Matière médicale*, tom. VII, page 10.

En général les espèces d'orge sont employées pour faire le malt,

ou drague, qui a un grain germé & moulu qui sert à faire la bière. On fait aussi du malt, sur-tout en Angleterre, avec toute sorte de grain germé, séché & moulu.

L'orge est la plus ancienne des nourritures, vu que les plus anciennes nations en faisoient un grand usage & un grand cas. La moisson des orges étoit fort célèbre chez les Hébreux, comme on l'apprend dans les livres du *Vieux Testament*. Les Anglois préfèrent dans plusieurs grandes maladies, la décoction d'orge, aux bouillons de viande. Ils suivent en cela le sentiment d'Hippocrate, qui en faisoit une estime singulière dans les maladies. On peut le rendre agréable aux différens malades, en l'assaisonnant diversement suivant leur goût & leurs dispositions. C'est un aliment doux & calmant.

On vend à Amsterdam de l'orge de Dantzig & d'Elbing, de Konigsberg, de Zélande, de Groningue & d'Oldamt, de Voorland, d'Angleterre.

Orge séché, hiver de Frièse, & orge d'Été.

Orge germé d'Angleterre, de Danemarck & du pays.

Orge mondé. C'est de l'orge qui a été dépouillé de sa première peau ou enveloppe. Le meilleur vient de Vitry-le-François. Il s'en fait néanmoins d'assez bon à Charenton près Paris. Il y en a de blanc & d'autre moins blanc. On le doit choisir nouveau, sec, gros & bien nourri, qui ne sente point le rance ni le moisi. On s'en sert dans la composition de plusieurs tisanes qu'on ordonne aux malades., ou même aux personnes en santé, pour les rafraîchir. On estime toutefois les tisanes faites avec l'orge mondé un peu trop nourrissantes. *Voyez* Géoffroy, tome VII, p. 30.

L'orge mondé d'Allemagne dont on fait usage dans beaucoup de pays, sur-tout en Italie, lequel est d'un bon commerce chez les droguistes ou les épiciers, se nomme *orge perlé*, parce que ses grains étant petits, ronds, durs & blancs, ressemblent à de petites perles. On le nomme encore plus communément *orge d'Ulm*, parce que c'est à Ulm, ville impériale de la Suabe, que l'on prépare ou grue cette petite espèce d'orge, laquelle est excellente pour cuire, & dont on se sert beaucoup dans les bonnes cuisines qui sçavent l'employer. Il faut le cuire long-tems à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé & tendre. Il est très-bon & salutaire : les Danois en font un très-grand usage & beaucoup de cas; ils font aussi gruer de cette sorte d'orge perlé, qui est aussi petit & aussi bon que celui d'Ulm.

ORIGNAC. Les peaux d'orignacs forment une partie considérable du commerce de l'académie. *Hist. & Commerce des colonies Ang.* in-12. 1755, p. 75.

ORIPEAU. Lame de laiton fort mince & fort battue, qu'on employoit autrefois dans les étoffes de faux or. On ne s'en sert plus, & le nom n'en est resté que pour mépriser les vieilles étoffes ou gallons d'or qui ne sont plus de mode, & pour tourner en ridicule ceux qui s'en servent Cette étoffe n'est que de l'oripeau. Cet homme croit être bien paré avec son oripeau.

ORME. *Ormeau, ormille, arbre au pauvre homme.* Arbre de haute-futaie, dont l'ombrage agréable fait qu'on s'en sert souvent à former des avenues, des allées & des salles pour l'ornement des jardins & parcs des maisons de campagne.

Il y a deux sortes d'ormes ; l'un qui croît dans les champs, & les plaines, dans les bois, en terre grasse & humide, proche des rivières, & l'autre sur les montagnes. Le dernier vient le plus haut ; du reste ils sont assez semblables, soit pour le bois, l'écorce, les feuilles, &c. L'on veut que l'écorce, les rameaux & les feuilles de l'orme aient une qualité astringente, qui les rend propres à consolider les plaies. Voyez *Suite de la Matière de* Géoffroy, tom. III, p. 388.

En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on plante des ormes pour les accoler & les soutenir. Il n'y a point d'arbre qui souffre si facilement la transplantation que l'orme. *Ibid.*

L'orme ne fournit pour le commerce que son bois, qui est jaunâtre, dur & difficile à fendre ; ce qui fait qu'il est très-bon pour le charronage. Il se débite ordinairement en moyeux, essieux, empanons, flèches, armons, jantes, lisoires, moutons, timons, brancards, &c.

Le bois d'ormes destiné pour les moyeux, essieux, flèches, armons & empanons, se débite & s'envoie en grume ou gourme, c'est-à-dire, par tronçons ou buches de différentes grosseurs & longueurs garnies de leur écorce.

Les gros tronçons d'orme de deux à deux pieds & demi d'équarrissage, se débitent ou se scient par tables ou planches de quatre à six pouces d'épaisseur, qui sont très-recherchées pour faire des tourtes & des rouets de lanternes de moulins.

ORNIS. Sorte de toiles de coton ou de mousseline qui se font à Brampour, ville de l'Indostan, entre Surate & Agra, dans la province de Kandish.

Ces toiles sont par bande, moitié coton & moitié or, & argent. Il y en a depuis 15 jusqu'à 20 aunes. Elles sont d'une extrême finesse. *Hist. des Indiens*, tom. 4, 1756, p. 140.

OROBE, *Ers*, ou *Eres*, pois de pigeon. Plante dont la se-

mence & la racine sont de quelque usage dans la médecine & pour la teinture.

Sa racine est menue, délicate, blanchâtre, &c. ses feuilles sont semblables à celles de la lentille, rangées par paires & le long d'une côte.

C'est une plante légumineuse dont la farine est fort en usage dans la chirurgie pour composer des cataplâmes, parce qu'elle est une des quatres farines résolutives.

Cette plante se seme en plusieurs provinces des France pour la nourriture des bestiaux; elle croît aussi naturellement parmi les bleds en espagne & en Italie. C'est une nourriture très-agréable aux pigeons, & qui les fait beaucoup multiplier. La petite espèce qu'on appelle communément *orobe de Candie*, n'est qu'une variété de la précédente. Il y a encore une autre sorte d'orobe qui croît dans les forêts, mais beaucoup moins estimée que l'orobe des boutiques. Voyez *Suite de la Matière médicale* de Geoffroy, tom. I, p. 283.

ORPIMENT, ou ORPIN, en latin *Auripigmentum*. C'est un minéral arsénical dont la couleur est ou d'un verd, ou d'un rouge jaunâtre; il est mêlé de grains brillans de spath, ou de petits grains de sable luisant, ou de paillettes de mica; il contient aussi du soufre, ne s'allume point aisément au feu; mais il y prend une couleur obscure, produit une flamme d'un bleu clair, & donne une fumée blanche fort épaisse, accompagnée d'une odeur d'ail très-forte; après avoir passé par un feu violent, il reste une matière verdâtre semblable à du sable. Il y a:

1°. *L'Orpiment d'un jaune verdâtre.*

2°. *L'Orpiment d'un rouge jaunâtre.* On nomme quelquefois cette dernière espèce d'orpiment, *soufre minéral.*

1. *Observ.* L'orpiment est proprement la substance que les anciens nommoient *arsenic* ou poison; lorsqu'il avoit été calciné dans un creuset jusqu'à devenir rouge, ils l'appelloient *sandaracha.*

2. *Observ.* On se sert de l'orpiment pour préparer l'encre de simpathie: on prend pour cet effet 2 onces d'orpiment, une once & demie de chaux vive; on pulvérise avec soin ces deux matières, & on les fait bouillir au plus un demi-quart d'heure dans 12 onces d'eau. Lorsqu'on a écrit avec du vinaigre de litharge, *aceto lithargirii*, on passe cette décoction par dessus; par ce moyen, l'écriture invisible paroît; on peut aussi se servir de cette solution d'orpiment & de chaux vive pour essayer des vins; c'est par cette raison qu'on la nomme liqueur à essayer le vin, *liquor vini probatorius.* En effet, les marchands de vins de mauvaise foi, sont dans l'usage d'adoucir les vins, lorsqu'ils sont aigris, avec du plomb,

de la litharge, ou quelqu'autre préparation tirée du plomb.

Les Turcs & les autres Orientaux se servent d'orpiment pour faire leur *rusma* ou *lasma*, qui est un dépilatoire; on croit qu'ils le préparent avec une forte solution d'orpiment & de chaux vive, mêlée avec de l'huile de spic. *Minéral.* de Wallerius, tom. I, p. 409.

Selon Savary, l'orpiment est en pierres de différentes grosseurs & figures, & selon Geoffroy, *Matière médicale*, tom. I, p. 323, c'est un suc arsénical formé en mottes, composé d'écailles ou de feuilles minces comme le talc, qui se séparent aisément les unes des autres. Mais ce qu'on appelle communément *orpiment rouge* ou *arsenic rouge*, ce n'est que de l'orpiment jaune poussé au feu, & ensuite mis dans un creuset avec de l'huile de chenevis, d'olives ou de noix.

Les peintres s'en servent pour donner une couleur d'or, & c'est delà que lui vient son nom; les maréchaux & quelques autres ouvriers font une assez grande consommation de ce minéral; mais comme c'est un poison très-dangereux, & un corrosif très-violent, les marchands qui en sont chargés doivent le vendre avec précaution & à gens connus.

Ce sont les Anglois & les Hollandois qui l'envoient aux marchands épiciers-droguistes.

L'orpiment jaune, doré, en beaux morceaux, facile à s'écailler, dont les écailles sont minces, petites & luisantes comme de l'or, est le meilleur de tous: celui qui est moitié jaune, moitié rouge, ou rempli de veines rougeâtres, est encore assez bon, pourvu qu'il soit aussi en gros morceaux: mais pour l'orpiment qui est verdâtre & en petites pierres, il le faut rejetter.

ORSEILLE. Drogue propre pour la teinture.

Le nom d'orseille est commun à plusieurs drogues qui s'emploient par les teinturiers pour faire une nuance depuis la fleur de pêcher, silvie, aubifoin, & gris-de-lin jusqu'au passe-velours & amarante; quoique néanmoins ces drogues soient assez différentes les unes des autres.

Il y a de l'orseille de Hollande, de l'orseille de Lyon & d'Auvergne, de l'orseille des Canaries, de l'orseille du Roussillon, de Gènes, de Nîmes, de Montpellier, de Galargues en Languedoc, &c.

Ce qu'on appelle communément orseille, & qui est la véritable, est une petite mousse ou croûte qui se forme sur les pierres & les rochers des montagnes, & qui étant apprêtée avec la chaux & l'urine, fait une fort belle nuance de couleurs.

L'orseille des Canaries, qu'on nomme *orchel* ou *ursolle*, n'est

autre chose que cette mousse : elle est la plus estimée de toutes, & c'est la seule véritable.

L'orseille de Hollande, ou le tournesol, qui est de la forme d'une pierre bleue, est un secret qui n'est connu que du descendant de son inventeur, qui le fabrique seul à Amsterdam ; ainsi l'on n'en sçait pas encore bien la composition. L'orseille des Canaries entre véritablement dans sa composition, c'est pourquoi ce bleu sans doute en porte le plus souvent le nom. Mais celui qui lui est le plus naturel est celui de *tournesol*.

Il ne faut pas le quart de celle-ci dans l'usage qu'on en fait, qu'il en faut des autres, sans compter la nuance purpurine dont la qualité leur manque, & qui fait la bonté de celle de Hollande. On dit qu'à Lyon on est sur le point de l'avoir aussi bonne. * *Mémoire* de M. Garcin. Voyez *Acad. des Sciences*, année 1742.

Cette drogue vient en pâte ou en pierre dans de petits barrils d'environ 30 livres. L'orseille en pierre est facile à falsifier ; ce qui n'est pas si aisé de celle qui est en pâte. Cette orseille ou tournesol est absolument défendue aux Teinturiers de l'un & de l'autre teint. Voyez *Tournesol*.

L'orseille de Lyon se fait simplement avec la perelle, la chaux vive & l'urine : mais en composant la pâte, quelques-uns y mettent une teinture de bois de brésil. Les autres orseilles se composent à peu près de même.

La véritable orseille, qui est celle des Canaries, fait une belle couleur, mais qui n'est pas de durée. Elle est une des drogues permises aux teinturiers du petit teint pour les basses couleurs de sa nuance, qui sont difficiles à imiter avec d'autres drogues, & pour le bel œil des racinages.

Cette permission a été accordée aux teinturiers du petit teint ; parce que ne pouvant teindre des étoffes d'un grand prix, les étoffes de moindre conséquence qu'ils mettent à la teinture ne sçauroient supporter la dépense des fortes couleurs.

L'orseille est plutôt permise que le brésil, quoique sa couleur ne soit pas beaucoup plus assurée ; parce qu'outre qu'il s'en fait un grand commerce en France, & que le brésil vient des pays étrangers, les couleurs de sa nuance sont fort difficiles à imiter, & que celles du brésil peuvent s'imiter facilement avec la garance, la bourre, ou la cochenille. Voyez *Sereth*.

Quelques-uns disent orseil. Ce mot vient par corruption de l'Italien, *rocella*, qui signifie une petite plante qui croît sur le roc, parce qu'effectivement on la trouve sur des rochers dans la mer. Cette plante marine, dont la meilleure est apportée de l'isle de Candie, de celle de Teneriffe, & des isles Canaries, est proprement une espèce d'algue qui sert à la teinture, c'est pourquoi on

l'appelle en latin *alga tinctoria*. Mais M. Tournefort l'a rangée, après Jean Bauhin, sous le genre de *fucus*, dans sa XVIIe. Classe, parce qu'elle en est véritablement une espèce.

Il y a une autre sorte de plante qui croît en forme de croûte sur les rochers des montagnes, dont les teinturiers se servent aussi, laquelle est appellée plus communément *orseille ;* mais elle n'est pas si bonne que l'autre, pour donner les nuances purpurines que l'on demande dans le bleu de tournesol. M. Tournefort a rangé celle-ci sous le genre des *lichen*, dans sa XVIe. Classe *des Institutions de Botanique.*

ORTIE. Plante très-commune en France dont on tire une espèce de filasse propre à faire de la toile. Voyez *Fil d'Ortie.*

Il y en a de plusieurs sortes ; celle qui fournit la filasse est appellée *grande ortie* ou *ortie commune ;* elle pousse ses tiges de la hauteur de trois pieds garnies de feuilles opposées régulièrement deux à deux, larges à leur base, finissant en pointe, dentellées & couvertes d'une espèce de duvet très-piquant, & dont la piquure cause une extrême douleur.

Cette sorte d'ortie se rouit & se brise comme le chanvre, & sa filasse se peigne, se file & se tisse de même.

On appelle *toile d'ortie*, la toile qui est faite de la filasse qui se tire de cette plante ; elle est un peu grisâtre, & l'on s'en sert le plus souvent en écru. Voyez *Suite de la Matière médicale de* Geoffroy, tom. III, p. 401.

OS. Partie dure & solide des animaux, qui soutient toute la masse de leur corps & de leurs chairs.

Il ne paroît pas d'abord que cette partie des animaux, quoique très-connue, puisse être après leur mort de quelque utilité au commerce ; cependant elle ne laisse pas de lui fournir plusieurs sortes de marchandises dont il se fait même une assez grande consommation.

Les os de bœuf, de vache, &c. brûlés & calcinés, servent à faire cette sorte de noir qu'on nomme *noir d'os*, si en usage chez les peintres. Voyez *Noir.*

Ces mêmes os servent encore à faire plusieurs ouvrages de tabletterie, de tour & de coûtellerie à la place de l'ivoire, & s'ils ne sont pas si blancs au commencement, du moins ils ne jaunissent pas si-tôt dans la suite.

Ce qu'on appelle *os de seiche* n'est autre chose qu'une espèce d'os qui se rencontre sur le dos d'un poisson qui porte ce nom. Cet os est fort en usage chez les orfèvres & chez les fondeurs pour faire des moules. Voyez *Seiche.*

OSIER.

OSIER. C'eſt un arbiſſeau qui ſe plaît dans les lieux les plus aquatiques. Il croît comme le ſaule le long des rivières, dans les iſles & dans tous les terreins humides: mais il lui faut un bon fonds, ſi l'on veut qu'il pouſſe des jets de belle longueur. Il y en a de 4 eſpèces différentes; le rouge, le noir, le verd, que quelques-uns appellent le *blanc*, & le *jaune* ou le *doré*. Les deux dernières eſpèces n'en font proprement qu'une; car le verd devient quelquefois jaune, ſuivant la nature du terrein où il croît.

L'oſier ſe multiplie de lui-même, lorſqu'il eſt une fois ſur pied; & pour en avoir, on le ſème, ou on le plante de bouture. Sa graine vient dans les aiſſelles de ſes feuilles, la ſeconde année qu'il a pouſſé des branches, & les années ſuivantes ces branches ont des châtons comme ceux du coudrier. Pour le faire venir de bouture, on plante des jeunes baguettes de la longueur de deux pieds ſeulement, de façon que moitié de la baguette ſoit enfoncée en terre, l'autre moitié reſte au dehors. Il n'y a pas d'autre précaution à prendre, & pour peu que le terrein ſoit humide, il n'en manque point. Il eſt même indifférent de planter ces baguettes par le petit bout ou par le gros; elles n'en pouſſent pas moins, & il n'y a point d'arbriſſeau qui prenne racine ſi facilement ni ſi vîte.

Cependant, on a remarqué que les oſiers qui viennent naturellement de graine, ſont de plus longue durée, & s'enracinent plus avant en terre que les autres. C'eſt ainſi qu'ils ſe multiplient le long des grandes rivières, dont les bords ſont peu élevés, & qui changent ſouvent leur lit. Les propriétaires riverains plantent ſouvent de l'oſier dans ces terreins, pour conſerver leurs héritages, parce que l'oſier réſiſte mieux qu'autre choſe aux inondations; & le limon que les eaux y laiſſent, en ſe retirant, ne le fait que multiplier davantage. Mais ils ſe ſervent auſſi quelquefois de ce moyen pour étendre leurs bords, & anticiper ſur le lit même de la rivière: ce qu'ils ne peuvent faire qu'au préjudice des héritages ſitués à la rive oppoſée, parce qu'ils forcent par-là le courant d'eau de ſe jetter ſur cette rive, & d'endommager ces héritages. Ces entrepriſes, qui ne ſont que trop ordinaires ſur les bords des rivières, mériteroient d'être réprimées.

Au reſte, ceux qui cultivent des oſiers dans de pareils terreins, s'en font un revenu conſidérable: car l'oſier eſt d'un grand uſage & d'un commerce fort bon. On en conſomme beaucoup pour lier les cercles des tonneaux, & encore plus pour tous les ouvrages de vannerie, qui ſont d'une ſi grande commodité. Toutes les eſpèces d'oſiers ſont propres aux vanniers: ils emploient même auſſi les jeunes jets de ſaules & de peupliers; mais quand ils veulent faire des ouvrages propres, c'eſt l'oſier noir qu'ils

préfèrent, parce qu'il a ses brins plus déliés & plus égaux que les autres. Le jaune & le blanc sont ordinairement plus gros, plus longs & plus forts, & par cette raison ils s'emploient aux ouvrages plus grossiers. L'osier rouge est également gros & fort; mais, comme il est plus liant, plus souple & moins cassant, on le préfère pour les ouvrages sujets à la fatigue.

Communément au tems de la sève on ôte la peau à tous les osiers qu'on destine pour les vanniers. Pour cet effet, on attend à les couper, que la sève commence d'agir, & qu'on puisse aisément en détacher la peau. On les pelle alors à mesure qu'on les coupe, & on en fait de grosses bottes pour les vanniers. A l'égard de ceux qui doivent servir aux tonneliers pour lier les cercles, on les coupe dès le mois de Janvier ou au commencement de Février, lorsque la sève est encore engourdie. On choisit pour cela un tems beau & où le vent du nord souffle, afin qu'ils soient moins sujets à la vermoulure.

Les osiers rouges, les verds & les jaunes ou dorés, sont préférés par les tonneliers au noir, qui est trop fin, & qui a moins de corps. Le rouge étant plus souple, & ayant moins de moëlle que le verd & le doré est le meilleur pour la durée; mais il est moins égal dans sa grosseur, ayant ordinairement le double & même le triple plus d'épaisseur par le bas, que par le haut. Son apparence d'ailleurs n'est pas la même à l'œil: c'est pourquoi l'on préfère d'employer ce dernier pour les futailles qui sont à vendre, ou qu'on envoie chez l'étranger.

Quand ces osiers propres aux tonneliers sont coupés, on les fait fendre, tandis qu'ils sont encore verds ou moites, parce qu'ils se fendent mieux alors que quand ils sont secs. On a soin de leur laisser l'écorce, qui fortifie & fait durer la ligature presque autant que l'osier même; & par cette raison, on ne fend jamais les osiers pendant qu'ils sont en sève, de crainte que l'écorce ne s'en détache.

Pour fendre l'osier qui doit servir aux tonneaux, on se sert d'un petit morceau de bois en forme de coin qui a trois ou quatre carnes, & qui partage le brin d'osier en autant de parties. Il vaut mieux le fendre en trois; les brins en sont plus forts, & s'ajustent mieux sur les cerceaux, que quand ils sont fendus en quatre ou en deux. Cela se connoît facilement quand on achete les osiers en poignées. Ceux qui le sont en deux, ne sont que mi-partis, & ceux qui le sont en quatre, ont moins d'écorce avec un bois plus aigu.

Cette remarque est essentielle à faire pour n'être pas trompé; un osier gros & court, qui peut fournir à quatre brins, ne vaut pas celui qui a la même longueur, & qui ne peut être fendu qu'en

trois. D'ailleurs, jamais la ligature ne peut se faire aussi proprement avec des brins fendus en quatre.

Ainsi, un propriétaire bon économe fait faire plusieurs classes des brins de ses osiers, suivant leur longueur, leur grosseur & leurs espèces différentes; au moyen de quoi il tire parti du tout.

Les plus gros & les plus longs servent pour lier les cercles des cuves, & ceux qui sont moindres par gradation, servent à lier jusqu'aux plus petits cerceaux. Chaque classe a son prix, à proportion de la qualité, de la beauté & de la longueur. On les met ordinairement par paquets ou poignées de 25 brins chacune, ou 75 parcelles. On les vend au millier, qui fait une botte de 40 poignées : la botte ou le millier se vend communément 6 liv. quand c'est de l'osier doré : le rouge & le verd sont moins chers ; mais il y a des années où la botte vaut jusqu'à 9 à 10 liv. dans des pays de vignobles, les années où les vins sont abondans. Aussi c'est un bon revenu & un assez fort commerce.

On ne fait pas tant de cas des osiers qui viennent sans culture le long des rivières, que de ceux qu'on cultive exprès, parce que les premiers sont moins lians & moins souples. On les destine aux vanniers qui sçavent toujours les employer, & qui n'en donnent pas un prix si fort des 2 tiers que celui qu'on retire des osiers fendus pour les tonneliers Les plus petits brins de ces derniers servent encore à lier les vignes aux échalats, & les treilles ou les arbres aux espaliers, & il en faut beaucoup pour cet usage. Il y a cependant des pays où l'on préfère la paille de seigle pour lier la vigne. Mais le lien n'en est pas si solide, & la vigne est plus sujette à être renversée par les vents. L'osier d'ailleurs coûte moins que la paille; car il faut plusieurs brins de paille pour former un lien de vigne, & un brin d'osier sert à en lier quelquefois jusqu'à 3 pieds.

Un arbrisseau aussi utile que l'osier, mérite bien qu'on s'applique à sa culture. Quoiqu'il vienne assez communément sans aucun soin le long des rivières & dans tous les lieux humides, cela ne suffiroit pas pour fournir à la grande consommation qui s'en fait. Il y a d'ailleurs bien des cantons qui n'ont pas de ces terreins aquatiques, où les habitans ne sont pas à portée d'en tirer d'ailleurs, & qui cependant seroient bien aise de pouvoir s'en procurer.

L'osier vient dans presque toutes sortes de terreins, pourvu qu'il soit un peu argilleux & d'un bon fonds. Mais le rouge fait plus de grogrès, & devient meilleur dans les terreins gras & humides, dont la terre est propre à produire du froment. L'osier blanc ou doré, au contraire, devient dans ces terreins plus cassant, & n'y acquiert presque jamais cette belle couleur dorée,

qui le fait tant estimer. Il y est verdâtre, & pousse des baguettes si grosses, qu'elles ne peuvent servir qu'aux vanniers, & à leurs gros ouvrages; au lieu que si on le met dans une terre légère, qui soit humide au printems & sèche en automne, il viendra allongé, sans être trop gros, & il prendra cette couleur jaune qui lui fait donner la préférence sur les autres.

Quant à la méthode de cultiver cet arbrisseau, voyez le *Journal Econ.* 1758, pag. 204, d'où cet article est tiré.

Le revenu d'une oseraie cultivée en osier doré, suivant ladite méthode, si le fonds est un terrein sablonneux & propre à produire du seigle, sera très-considérable. Car il n'y a point de culture pareille à celle de l'osier pour le profit. Il y a des oseraies aux environs de Bourdeaux & en Bourgogne, qui donnent communément 3000 livres par an. La chose est facile, dit-on, à prouver.

Le prix de cette marchandise est toujours un peu haut, parce qu'on n'en cultive pas par-tout de grandes étendues; si l'on multiplioit d'avantage l'osier, le prix assurément en baisseroit, comme celui de toute autre chose, dont il y a abondance. *Ibid.*

La plupart de celui que les tonneliers & vanniers emploient à Paris vient de Champagne & d'Orléans en paquets de 4 pieds de long, qu'on appelle *molles*, qui sont liées de trois liens.

L'osier rond, qui est celui des vanniers, doit être de cent brins à la molle, & l'osier fendu de trois cens, ce qui revient au même, chaque brin de ce dernier étant fendu en trois; une partie de l'osier rond est apporté tout pellé & en blanc. Il vient aussi une assez grande quantité d'osier des deux sortes des environs de Paris.

OSSETTE, ou ORSETTE. Sorte d'étoffe dont il est parlé dans le tarif de Hollande de 1725. Il y en a de larges & d'autres plus étroites; elles ont également 18 aunes de longueur.

OSTEOCOLE. Pierre blanchâtre, ou de couleur cendrée, ayant la figure d'un os, creuse & dure, de différente grosseur, qui se trouve en plusieurs lieux d'Allemagne, dans des terres sablonneuses, fort dénuées de plantes, & à quelques pieds de profondeur. Les droguistes en font commerce; mais il est fort tombé depuis quelque tems.

Cette pierre a changé de sort; présentement elle est recherchée des curieux d'histoire naturelle, pour entrer dans leurs cabinets, à cause de la singularité de son origine, qui n'est pas encore tout-à-fait connue. Les droguistes, qui la font venir encore pour satisfaire des curieux à qui ils la vendent, ne feront pas fâ-

chés, non plus que ceux-ci, d'apprendre dans cette occasion les découvertes qu'on a faites depuis peu sur sa production.

On en trouve en Saxe, en Silésie, dans le Palatinat, particulièrement au territoire de Darmstadt, dans des endroits sablonneux où il n'y a point d'herbe ni d'arbres, excepté quelques peupliers ou trembles. On a toujours été embarrassé de sçavoir comment se formoit cette pierre, à cause de sa figure singulière. Quelques-uns ont cru que c'étoit une espèce de gros corail qui se formoit dans la terre parmi le sable ; d'autres, & ç'a été le plus grand nombre, l'ont prise pour des os pétrifiés ; c'est ce que l'on voit dans divers auteurs. Lorsque l'on fouille dans la terre qui en produit, on ne la dégage qu'avec des précautions & de la patience, parce que ces pièces étant molles & fragiles, on ne peut les avoir entières qu'avec beaucoup de difficulté. Semblables à des racines, elles sont attachées dans le sable par une infinité de filets, qu'il faut dégager peu à peu, en donnant le tems à l'air de les endurcir totalement, pendant quelques semaines, ou même quelques mois ; car ce tems est nécessaire pour réussir à les avoir bien entières.

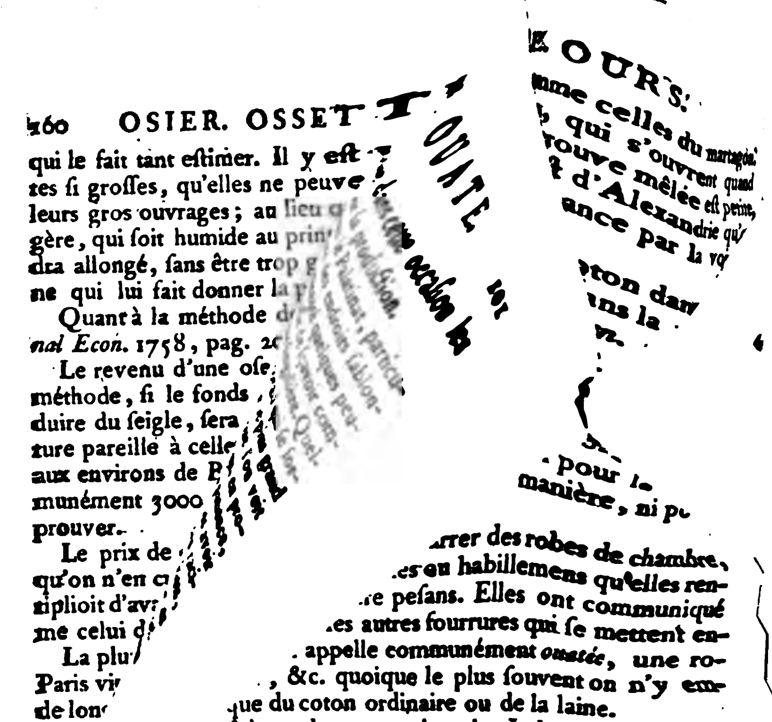
Quelques curieux qui ont examiné de plus près, & entr'autres M. Beurer, un sçavant de Nuremberg, ont pris la nature sur le fait, dans la formation de cette pierre. Ils ont trouvé qu'elle n'étoit autre chose que des racines pourries de peupliers morts, qui se sont pétrifiées peu à peu dans le sable par des sucs qui concourent à leur pétrification. Ce qu'il a démontré, ce sont des pièces qu'on a rencontrées être ligneuses à leurs extrêmités supérieures, qui étoient proprement des racines devenues de véritables ostéocoles. Voyez *Transactions Philolosophiques*, année 1745, n°. 476, art. viij.

Cette pierre enfin devient extrêmement dure avec le tems par l'action de l'air ; au lieu que dans la terre, après sa formation, elle reste très-long-tems dans un état de mollesse & de friabilité.

OUATE. Espèce de coton très-fin & un peu lustré.

Quoique quelques auteurs prétendent que la véritable ouate se trouve en Orient autour de quelques fruits à qui elle sert de première enveloppe, il est néanmoins certain que la ouate est produite dans les gousses d'une plante qui croît communément en Égypte, & que quelques curieux cultivent en France par rareté.

Cette plante se plaît dans les lieux humides & marécageux ; ses feuilles sont assez larges, longues & arrondies par le bout ; ses fleurs sortent en bouquets, qui forment une manière d'ombelle ;



qui le fait tant estimer. Il y est
tes si grosses, qu'elles ne peuve
leurs gros ouvrages ; au lieu
gère, qui soit humide au prin
dra allongé, sans être trop g
ne qui lui fait donner la

Quant à la méthode d
nal Econ. 1758, pag. 2

Le revenu d'une ose
méthode, si le fonds
duire du seigle, sera
ture pareille à celle
aux environs de P
munément 3000
prouver.

Le prix de ... rrer des robes de chambre,
qu'on n'en c ... es en habillemens qu'elles ren-
triplioit d'av ... re pesans. Elles ont communiqué
me celui d ... es autres fourrures qui se mettent en-

La plu ... appelle communément *ouatée*, une ro-
Paris vi ... , &c. quoique le plus souvent on n'y em-
de lon ... que du coton ordinaire ou de la laine.

L' ... espèces de coton dans les Indes Orientales,
brin ... let si court & si fin qu'on ne sçauroit le filer, les-
mê ... ortent ce même nom. Les Hollandois les appellent *ca-
ti* ... ais la meilleure, qui est assez commune aux Indes, est celle
... est la plus en usage. Voyez *Copoc.* Voyez *Acad. des Scien.*
... 1741.

OUATE

OURS.

OUBLIE, qu'on nommoit autrefois *oublaye*. Sorte de pâte déliée & légère, mêlée de sucre, d'œufs & quelquefois de miel, qui se cuit entre deux fers.

Il y a trois espèces d'oublies ; les grandes oublies, ou *oublies plates*, qui sont celles que les pâtissiers ou leurs garçons vont crier la nuit dans Paris. *Les oublies de supplications*, ou *les gaufres*, *& les oublies d'étriers.*

OURS. Animal féroce assez connu pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en faire la description. On la trouvera fort au long dans la *Suite de la Matière médicale de* Géoffroy, tome VI, page 342.

On peut distinguer de deux sortes d'ours, de terrestres & de marins ; les terrestres se tiennent ordinairement dans les montagnes ;

les marins viennent au m...
nale ; il s'en trouve de ce...
...ue incroyable dans la ...
...a peau d'ours est u...
commerce de c...
...êtes qu'on a...
...aux. La p...
...u couv...
...en...

...es ...
...oces, carn...
...u d'un brun clair, ...
...inte, & ce sont le plus be...
...ar M. Pontopidan, dans les *Voya*...
page 312.

brillant que l'outremer du *lapis* ... plus a l'avantage d'être bien ...ner de lapis est à 180 livres ...ière nuance de l'outremer ...le à 30 liv. chez le sieur ...vant le *Nouv. Econom.*

...genèvre que des ...re de Lycie, se... ...us le nom cé... ... qu'on doit ...pellier, & ... à 8 ou 10 ...rès-bien ... d'au... ...vand ...

Outre la grande quantité de peaux d'ours ... marchands pelletiers, les épiciers-droguistes en ve... graisse ou suif, qu'ils font venir ordinairement de Suis... voie & de Canada.

Cet axonge est un souverain remède pour la guérison des hu... meurs froides & des rhumatismes ; on s'en sert heureusement pour la goutte, & on l'emploie dans plusieurs compositions galéniques.

La graisse d'ours, pour être de bonne qualité, doit être nouvelle fondue, grisâtre, gluante, d'une odeur forte & assez mauvaise, & d'une consistance moyenne; celle qui est trop blanche est sophistiquée & mêlée de suif ordinaire.

OUTREMER. Nom qu'on donne au bleu qui se fait avec la pierre d'azur, ou *lapis lazuli*. Ce bleu est regardé comme la couleur la plus précieuse que les marchands épiciers & droguistes aient dans leurs boutiques, & dont ils fassent commerce. Son plus grand usage est pour la peinture & la teinture.

L'outremer se fait avec le plus beau lapis, qu'on calcine d'abord dans un mortier de fer, & qu'ensuite on broie très-subtilement sur le porphire : l'ayant après cela mêlé dans un pastel ou pâte composée de cire, de poix grasse & d'huile, on lave bien cette pâte dans de l'eau très-claire pour en séparer la partie colorante, qui se précipite au fond en une poudre très-fine & très-belle; puis on verse l'eau par inclination, & l'on fait sécher la poudre qui reste, qui est le véritable outremer.

Ceux qui préparent cette sorte de couleur en font jusqu'à quatre espèces par le moyen de différentes lotions; la première étant plus belle que la seconde, & ainsi de suite, en diminuant toujours de bonté.

On pourra trouver une description fort étendue de la manière de préparer l'outremer dans *Ans de Boot*, *in Histor. lapid. & Gemmar.* p. 279, qui est plus abrégée dans Neumann. *Prælect. chemicæ*, p. 489. On commence par broyer le lapis sur une pierre pour le réduire en une poudre impalpable, & l'on y mêle de l'huile de lin; & on fait une pâte avec parties égales de cire jaune, de colophane & de poix-résine, c'est-à-dire, de chacun une demi-livre, on y joint une demi-once d'huile de lin, deux onces de térébenthine, & deux onces de mastic bien choisi; on prend trois ou quatre parties de ce mêlange, & une partie du lapis qui a été broyé avec l'huile de lin, on mêle le tout & on le met en digestion pendant 3 ou 4 semaines; on jette ensuite ce mêlange dans de l'eau chaude, où on le remue jusqu'à ce que la couleur bleue s'en sépare; on fini par édulcorer & faire sécher la couleur. *Minéralogie* de Wallerius, tom. II, p. 170.

Il y a de l'outremer qui se vend jusqu'à 50 écus l'once, & d'autre qui ne coûte que 10 ou 12 livres.

Quelques-uns disent qu'on lui a donné le nom d'outremer, à cause que le premier qu'on a vu en France y est venu des Indes & de Perse par la voie de Smirne, ou d'autres lieux au delà de la mer; mais d'autres veulent simplement que c'est parce que son bleu est plus fort que celui de la mer.

On croit communément que le secret en a été trouvé en Angleterre, & qu'une personne de la compagnie des Indes, qui avoit eu quelque démêlé avec ses associés, crut ne pouvoir mieux se venger d'eux, qu'en rendant leur secret public.

Pour bien choisir l'outremer, il faut qu'il soit haut en couleur & bien broyé; ce qui se peut connoître en le mettant entre les dents; ou s'il est sableux, c'est une marque qu'il n'a pas été assez broyé. Pour sçavoir s'il est véritable & sans mêlange, on en peut mettre quelque peu dans un creuset qu'on fera rougir au feu; si la couleur n'est point changée après cette épreuve, il est certain qu'il est pur; si au contraire on y remarque du changement ou quelques taches noires dedans, c'est une preuve qu'il a été falcifié. Voy. *Azur*, pierre minérale, & *bleu d'outremer*.

Il y a une autre espèce d'outremer, qu'on appelle *outremer commun* ou *de Hollande*, qui n'est autre chose que de l'azur en pierre, ou du smalte bien pulvérisé & broyé, dont la couleur, quand il est employé par les peintres, approche beaucoup de celle du véritable outremer, quoique cependant beaucoup moins estimé. Voy. *Azur en poudre*.

L'outremer de l'argent, plus brillant que l'outremer du *lapis lazuli*, aussi permanent, & qui de plus a l'avantage d'être bien inférieur par le prix, puisque l'outremer de lapis est à 180 livres l'once, & qu'on peut donner la première nuance de l'outremer d'argent à 48 livres l'once, & la seconde à 30 liv. chez le sieur Wouters, hôtel de Guise, au Temple, suivant le *Nouv. Econom.* tom. V, 1755 p. 102.

OXYCEDRE. Il y a deux grandes espèces de genèvre que des auteurs on décrits sous ce nom; sçavoir, l'oxycèdre de Lycie, selon Dodonée, dont il est parlé à l'article *cèdre*, sous le nom *cedrus*, & l'oxycèdre phénicien, du même Dodonée, qu'on doit rapporter ici. Ce dernier croît aux environs de Montpellier, & tout le long des côtes de la mer Méditerranée, jusques à 8 ou 10 lieues de distance de cette mer même. M. Tournefort l'a très-bien rangé sous le genre de génévrier, ainsi qu'ont fait quantité d'auteurs. Ses baies sont fort grosses & rougeâtres; il est assez grand & en forme d'arbre, ayant un gros tronc & une belle touffe, toutes ses parties étant grandes à proportion.

On tire de son bois une huile noire & forte d'odeur un peu foetide, que les droguistes vendent pour guérir la galle des brebis, & pour plusieurs autres usages qu'en font les maréchaux. La gomme sandaraque des Arabes, nommée communément *vernix*, se tire par écoulement du tronc, que la grande chaleur du soleil y cause, principalement en Barbarie, d'où on nous l'apporte. Voyez *Cèdre*, *Genèvre* & *Sandaraque*.

OYE. Gros oiseau qui a le col long, les jambes courtes & les pattes fendues & faites peu différemment de celles des cannes. L'oye est proprement amphibie, vivant sur la terre & nageant sur l'eau. Il y en a deux sortes, l'oye domestique & l'oye sauvage, & autres espèces, suivant la *Suite de la Matière médicale de* Géoffroy, *Regne animal*, tom. III, 1756, p. 49. On donne le nom de *jars* au mâle.

Cet oiseau est d'un grand rapport, & l'on en tire plusieurs marchandises pour le commerce, outre le profit qu'il fait pour la cuisine lorsqu'on l'engraisse.

Le duvet, qui en est une plume fine & délicate, se tire du col, de dessus le ventre, & de dessus les ailes. Quelques-uns en ont fait trois récoltes par an, & d'autres seulement deux. Ceux qui n'en font que deux, ôtent la première au printems, & la seconde au mois de Novembre: cette dernière plus modérément, à cause de l'approche de l'hiver.

Quand ont veut faire trois récoltes de duvets, l'une se fait à

la fin de Mai, après leur première ponte; l'autre à la saint Jean; & la troisième au mois d'Août. Mais dans quelque tems qu'on ôte le duvet, il faut attendre qu'il soit mûr, ce qui se reconnoît lorsqu'il commence à tomber lui-même; autrement le vers s'y mettent, à cause du sang qui sort au bout du tuyau lorsque la plume n'est pas en maturité.

La plume d'oye morte n'est pas si bonne que celle de l'oye vivante, & a ordinairement une odeur forte & de relent.

Les plumes à écrire sont une seconde marchandise que l'oye fournit au commerce; elles se tirent des ailes de l'oiseau au mois de Mars & au mois de Septembre.

Il y en a deux sortes, les grosses plumes & les bouts d'ailes. Elles se vendent au millier, au cent, au quarteron, après les avoir préparées & affermies en les passant légèrement sous de la cendre chaude, & les avoir mises en paquets qui sont liés ordinairement en trois endroits. Voyez *Plume à écrire*.

Les oyes sont fort abondantes en Danemarck, & par conséquent les plumes à écrire, & le duvet.

Les cuisses d'oyes salées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, & qui sont fort estimées, sont une troisième marchandise que fournissent ces oiseaux.

Enfin la graisse d'oye est une quatrième marchandise qu'on en tire. Elle sert en médecine, & pénètre, résout & raréfie facilement. On lui donne plusieurs qualités, mais ses propriétés ne sont pas de ce dictionnaire.

On appelle *merde d'oye* une couleur jaunâtre mêlée de verd, qui ressemble en quelque sorte à l'excrément de cet oiseau.



une, rouſſâtre, propre à
ndre le poiſſon. Il croît

ou PADOU
& de fle
ois de
es,

pre au tour & à la
nt cette ſorte de
s. Il eſt ordi-
beau eſt ce-
dedans, &

ance des pa
re faſſent, ſur-tout d
ret, ſont les padoues de Lyon,
non qu'ils s'y fabriquent tous; mais pa
ville que les marchands de Paris les tirent, quoiq
ers qui les travaillent, aient pour la plupart leurs métiers
. Etienne, petite ville de Forez, & à S. Chaumont, autre petite ville du Lyonnois.

Il a des padoues de toutes couleurs & de toutes largeurs. Il ne s'en fait pourtant que de quatre numéros, c'eſt-à-dire, de quatre ſortes, dans les fabriques du Lyonnois & du Forez. Ces numeros ſont:

N°. 2. qui porte 9 lignes, ou les 3 quarts du pouce de roi, de largeur.

N°. 3. qui eſt d'un pouce 3 lignes.

N°. 5. qui eſt d'un pouce 6 lignes.

Le dernier numéro, qui n'a pas toutefois de chiffre qui le déſigne, eſt très-large, & a au moins trois pouces dix lignes, qui eſt la plus grande largeur qui ſe fabrique en padoue.

Les pièces de padoue ſont ordinairement de 24 aunes.

PAGNES. PAIGNES. Eſpèce de tapis couvertures dont les Nègres des côtes de Guinée ſe couvrent. Elles ſont ordinairement teintes avec de l'indigo. Il s'en fait un très-grand commerce par les Portugais qui ſont établis à Cachea & en d'autres lieux de cette côte; ils en font la traite avec les Nègres, qui les revendent enſuite à ceux chez qui il ne s'en fait pas.

Ce mot vient de l'Eſpagnol *panos*, qu'on prononce *pagnos*. Il veut dire linge ſervant à eſſuyer ou à envelopper ou couvrir quelque choſe. Les Portugais le prononcent de même que les Eſpagnols. Ces pagnes ſont auſſi en uſage dans les Indes orientales,

sur-tout pour les filles esclaves ; leurs pagnes sont faits de belles toiles rayées de coton, & les plus fins sont de guingan, qui se fabrique à la côte de Coromandel.

PAILLE. Le tuyau & l'épi des gros & menus bleds lorsqu'ils ont été battus.

Non-seulement la paille sert pour l'engrais des terres après avoir été réduite en fumier, & il s'en fait un grand commerce pour la nourriture de toutes sortes d'animaux, mais il y a même à Paris des communautés des arts & métiers dont tous les ouvrages des maîtres ne consistent qu'en paille, ou du moins qui font beaucoup d'ouvrages où il y en entre ; tels sont entr'autres les nattiers, & tels encore les tourneurs-empailleurs de chaises.

Paille. Il y a plusieurs pays où l'on teint des tuyaux de paille, soit de seigle, soit d'avoine, en toutes sortes de couleurs, pour faire divers ouvrage très-jolis & variés dans leurs couleurs, sous différentes figures ; comme des chapeaux pour les dames, par lesquels elles se garantissent du soleil ; des boites, des tabatières, des étuis, &c. ouvrages tout-à-fait commodes.

Expérience sur une couleur bleue qu'on peut tirer de la paille du bled sarrazin, par M. Cronstedt.

On a découvert par hasard que la tige de cette plante, lorsqu'elle est pourrie à un certain point, non-seulement devient bleue, mais encore teint en bleu. Pour obtenir cette teinture, il faut laisser la tige mûrir & sécher sur plante ; car on n'en vient pas si bien à bout, si l'on coupe les tiges, soit dans le temps qu'elles croissent, soit après qu'elles sont montées en graines, pour les mettre dans des boites fermées, ou bien pour les faire consumer & pourrir à l'air. Les sept expériences qu'on a faites sur ce sujet, montrent que la couleur qui vient de ce végétal, ne change point dans l'esprit de vitriol, qu'elle s'évanouit comme celle de l'indigo dans l'eau-forte ; mais qu'elle ne sçauroit jetter de même une écume, ou, comme on l'appelle, une fleur bleue, par conséquent elle ne donne pas les mêmes effets que l'indigo dans les essais les plus importans, & pour la solidité. Au contraire, elle se change en rouge avec l'acali, elle prend un verd clair avec des noix de galle concassées, & elle devient verte par elle-même sans addition dans l'évaporation. *Mém. de l'Acad. de Suède*, *année* 1757. Voy. *Merc. Dan.* 1759, Mars, p. 57.

PAILLETTE. Petite particule d'or qu'on recueille dans les lavadores, dans quelques rivières, des torrens & dans les lieux

où il y a des mines de ce riche métal. Il se fait sur les côtes d'Afrique, & sur-tout le long de la côte d'Or, un grand négoce de ces paillettes d'or. On les y appelle de la *poudre d'or*. Voy. cet article & l'*Essai de l'Histoire des Rivières & des Ruisseaux de France qui roulent des paillettes d'or, avec des Observations sur la manière dont on ramasse ces paillettes, sur le sable avec lequel elles sont mêlées, & sur leur titre;* dans des *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, année 1718, & dans le *grand Dict. de Commerce*.

Il y a dix rivières ou ruisseaux de France auxquelles on peut donner le nom d'*aurifères*. Le mémoire de M. de Reaumur est trop long pour être inséré ici tout entier; ainsi nous renvoyons les lecteurs à ses curieuses observations sur la manière dont on ramasse ces paillettes, sur le sable avec lequel elles sont mêlées, & sur leur titre. L'idée qu'on s'est faite des richesses du Pérou fera peut-être regarder avec une espèce de pitié nos amasseurs de paillettes, qui vont chercher si peu d'or dans de si grands tas de sable; mais on ne sçait point assez, dit M. de Reaumur, combien la nature a été avare de ce métal dans tous les Pays. Le *Voyage de la Mer du Sud* de M. Frézier, voyageur sage & éclairé, est cependant bien propre à faire revenir de cette prévention. Il nous apprend qu'à Copiago au Chily, le caxon des mines les plus riches, c'est-à-dire, le poids de cinq milliers, ne donne qu'environ 12 onces d'or, & qu'on n'en tire que 2 onces du caxon de celles qui ne paient que les frais du travail. Chercher 2 onces d'or dans cinq milliers de matière, n'est pas un ouvrage si éloigné de celui de nos amasseurs de paillettes.

Il y a aussi des paillettes d'argent, mais elles ne se trouvent que dans les mines de ce métal. On appelle *arpailleurs* les Ouvriers des mines qui ont soin d'y recueillir tous ces petits grains d'or échappés à la première recherche.

Paillette. Se dit aussi des petits grains d'or ou d'argent rond & applatis, & percés au milieu, dont on parseme quelquefois les broderies pour leur donner plus d'éclat. On ne s'en sert plus guère que pour des ornemens d'église & pour des habits de théatre & de masque; mais ces dernières ne sont que de laiton doré ou argenté. On fait aussi des paillettes d'acier qu'on mêle dans les jais blancs & noirs dont on fait des broderies pour le petit deuil des femmes.

PAIN. Masse de pâte cuite qui sert de principale nourriture à l'homme.

L'art de préparer le pain a eu des commencemens très-grossiers, & différens progrès, de même que toutes les autres inventions humaines. Plusieurs peuples n'ont pas connu dès le premier

moment qu'ils ont eu du bled, le ſecret de le convertir en farine, & la farine en pain. Combien de vaſtes contrées dans l'un & dans l'autre continent, où, quoiqu'il y ait des grains, l'uſage du pain eſt encore entièrement inconnu.

Voyez l'article ſecond du liv. II de *l'Origine des Loix, des Arts & des Sciences*, où l'on trouvera *l'Art de faire le pain*, & dans le grand *Dict. de Commerce*.

On trouvera dans le *Journal Econom.* Janv. 1754, p. 85. un *Mémoire ſur l'origine du Pain. L'établiſſement des Boulangers. Remarques ſur les fours conſtruits à Paris. Différentes eſpèces de pain. Réglement qui en concerne la vente.* Voici ce que nous en extrairons.

Les plus importans ſur cette matière ſont, que le public ait de bon pain, qu'il en ait ſuffiſamment & à juſte prix. Il eſt enjoint à tout boulanger de faire de bon pain, ſous peine de confiſcation.

Les boulangers ayant cherché à rendre leur pain plus léger & plus délicat, y ajoutèrent la levure de bière, le lait & le ſel. Mais pour que le public ne manquât pas de l'eſſentiel dans le temps qu'on ſongeoit à flatter ſon goût, il fut ordonné aux boulangers de petits pains, d'avoir toujours leurs boutiques garnies de quatre ſortes de pain qu'ils ſont obligés de faire. Il leur fut permis néanmoins d'en faire de plus mollet pour ceux qui en voudroient uſer. De plus, il leur fut ordonné que leur pain fût cuit, paré, froid & raſſis aux heures de réfection ordinaires; qu'après chaque fournée, le pain qu'ils verroient n'être de la façon, boulangerie, blancheur ou poids convenables, ils le miſſent à part, ſans l'expoſer publiquement en vente dans leurs boutiques; que tous les forains & boulangers des fauxbourgs s'abſtinſſent d'employer aucune mixtion dans leur pain ou mauvaiſe farine reprouvée & gâtée, bled relavé, ni ſon remoulu.

Le poids & le prix du pain ſont encore des choſes eſſentielles dans le gouvernement. Ainſi il eſt défendu à Paris de vendre du pain qu'il ne ſoit imprimé d'une marque qui en faſſe connoître le véritable poids. Le prix varie ſuivant la valeur du bled. Ainſi les pains ne varient point de poids, mais ſeulement de prix. Les boulangers ne peuvent point négocier en bled, afin qu'ils ne ſe rendent pas les maîtres des grains & des prix, &c. Dans le même *Journal*, Février, 1755, ſuit *le Mémoire ſur les qualités des différentes ſortes de pains* & *les proprietés médicales de ſes diverſes parties.*

Le pain qu'on mange à Paris eſt généralement bon & bien fait. Son degré de bonté dépend le plus ſouvent de la qualité des eaux qu'on y fait entrer en le pêtriſſant. Les boulangers ſouvent ont

prouvé qu'il valoit mieux se servir de l'eau de pluie pour faire ever & fermenter la pâte. On a même observé que le pain fait vec de l'eau de fontaine ou de rivière n'étoit jamais si bon, i si léger, que lorsqu'il étoit fait avec de l'eau de pluie. Cette au est la plus pure, la plus subtile & la plus fluide. Tout ce u'on fait bouillir dans cette eau a meilleur goût, les légumes y uisent plus parfaitement, les savons & tous les mucilages s'y issolvent plus vîte & plus exactement que dans toute autre espèe d'eau. Nous nous taisons sur une infinité d'autres expériences, qui prouvent en effet que l'eau de pluie doit donner un degré supérieur de bonté au pain qui en a été pêtri. Chacun loue le pain le Gonesse, qui est un gros bourg, qui n'est qu'à trois lieues de Paris, & dont la plus grande partie des habitans sont boulangers; e pain qu'on y fait est plus estimé par quelques particuliers que tout autre pain: cependant c'est la même farine qu'on y emploie, que celle dont on se sert à Paris: car, non-seulement on y emploie les bleds qui croissent dans ses environs, qui sont très-fertiles, mais encore ceux de l'Isle de France & la Picardie, qui viennent souvent en droiture à Paris. Ce n'est donc qu'à la différence des eaux qu'on peut attribuer ce goût plus exquis que l'on trouve au pain de Gonesse.

Nous ajouterons encore que le degré de chaleur qu'on donne à l'eau pour pêtrir le pain, doit contribuer à sa bonté. L'eau estelle trop froide ou trop chaude? le pain est bien inférieur à celui qui a été fait avec de l'eau tiede.

On n'ignore pas qu'on pêtrit le pain avec une certaine quantité de levain. Ce levain fermente avec la pâte qu'on laisse reposer pendant quelque tems, avant de l'exposer au four pour la cuire. A la campagne, le levain dont on se sert, est un morceau de pâte qu'on laisse aigrir, & que l'on mêle avec de la pâte nouvelle. Au défaut de ce levain, on a recours à un peu de vinaigre ou à toute autre liqueur acide. A Paris on se sert, sur-tout pour le pain mollet, de la levure de bière, qui ne tarde pas à fermenter avec la pâte dans laquelle elle se trouve. Une pâte qui a ainsi fermenté, devient beaucoup plus légère, les parties en sont bien plus divisées, & forment un pain gracieux pour le goût, & propre pour la santé. Ce dernier point a été fort contesté.

Après la communication & le résumé des différens sentimens, le 26 Juillet 1669, le lieutenant de police & le procureur du Roi, prononcèrent leurs avis qui contenoient en substance, que puisque l'usage de la levure dans le pain est douteux, & que le plus grand nombre des médecins l'a jugé mauvais & préjudiciable, &c. ils estimerent que l'usage de la levure de bière dans le pain doit être entièrement défendu, aussi-bien que le lait & tout au-

tre mêlange de cette qualité, & qu'il peut être ordonné aux boulangers de Paris de faire leur pain avec le franc levain, & qu'au lieu de pain mollet fait avec la levure, &c. Il sera fait du pain appellé *pain de Chaly*, ou autre nom, de la plus fine fleur de farine, bien pêtri, bien cuit, bien conditionné, & toujours du poids porté par les ordonnances & à proportion du prix du bled, &c. Ce qui fut confirmé par arrêt du 21 Mars 1670, excepté d'y employer d'autre levure de bière dans le petit pain que de celle qui se fait dans la ville, &c. fraîche & non corrompue.

On peut conclure de tout cela, que pour faire de bon pain, il faut se servir d'une farine pure, fraîche, sans mêlange & non altérée, d'une eau légère sans mauvais goût & sans aucune odeur, d'un levain frais & non corrompu, ou d'une levure nouvelle & point trop aigre : l'on a à Paris, & ailleurs, tous ces moyens qui sont, sans contredit, la base du meilleur pain qu'on puisse faire. Les magistrats qui veillent à la police y sont continuellement attentifs, & avec zele. *Journ. Econ.* Déc. 1753, p. 89.

Nous ne ferons plus qu'indiquer des *Avis économiques sur la boulangerie & sur le commerce du pain*, dans le *Journal Econ.* Juillet, Septembre, Octobre & Novembre 1757. On peut voir encore dans le même *Journal*, 1753, Octob. un mémoire sur le bled & autres grains qui servent à la nourriture de l'homme.

L'auteur des *Vues politiques sur le Commerce*, *in*-8°. 1759, *art.* 23, donne un *calcul sur le commerce du pain qui se consomme journellement dans le Royaume, & sur-tout à Paris, &c.* Ensuite il traite des *maîtrises des boulangers ou marchands de pain, réduits en charge.*

Pain de sago, ou *sagou.* C'est un pain qu'on fait avec de la farine ou fécule qu'on tire du tronc d'un arbre qui est une espèce de palmier épineux qui croît dans les isles Moluques, & dans la terre des Papons, ou de la nouvelle Guinée, & qui sert merveilleusement bien de nourriture à tous les habitans de ces Isles. On y en fait de différente grandeur avec des moules de terre cuits au four, lesquels sont grands ou petits & de différentes figures, suivant l'usage des pays. Les pains sont petits, minces, en forme de quarrés longs, tantôt d'un demi-pied de long, ou tantôt de 4 pouces, sur un doigt d'épaisseur. Ils sont secs, un peu fades, & rudes à manger : mais si l'on ramollit de ce pain, & qu'on le mange avec quelque chose de savoureux, il n'est alors point méprisable. Ce qu'il a de bon, c'est qu'il est fort nourrissant. Ces pains se distribuent par paquets liés plusieurs ensemble, au nombre de 10, de 15 ou de 20, tous d'une même grandeur & commodes pour leur arrangement & leur transport dans les lieux où l'on en a besoin. Jusques ici, les voyageurs ont parlé avec peu de connoissance de ce pain, de même que du sago, qui est l'arbre

bre dont on en tire la farine. Voyez *Saga*. *Mémoire de* M. Garcin.

PALETUVIER. Arbre à écorce brune, roussâtre, propre à tanner les cuirs, & à faire des filets à prendre le poisson. Il croît dans les isles de l'Amérique.

PALIXANDRE. Espèce de bois violet propre au tour & à la marqueterie. Ce sont les Hollandois qui envoient cette sorte de bois aux marchands épiciers & droguistes de Paris. Il est ordinairement débité en de très-grosses buches. Le plus beau est celui qui est le plus plein de veines, tant dehors que dedans, & qui a le moins d'aubier.

PALMA-CHRISTI. Plante qu'on appelle autrement *catapuce*; *ricin*, *ricinus*, *regium gramen*. Arbrisseau qui croît en quantité dans les isles Antilles : les habitans des Isles & les Caraïbes l'appellent *carabat*.

Le tronc du palma-christi n'est jamais plus gros que le bas de la jambe; son bois est léger, noueux & presque vuide, n'étant rempli que d'un peu de moëlle blanche; son écorce est grise, mince & polie. Ses feuilles sont découpées comme celles de la vigne, mais moins grandes & plus rudes : il porte deux fois l'année une sorte de fève ou d'amande enfermée dans des gousses qui forment une espèce de bouquet. Ces fèves sont lissées, polies, luisantes, de couleur brune, avec une marbrure de diverses couleurs qui représentent assez bien une palmette. Au dedans est une substance blanche, ferme & huileuse, dont le goût est un peu amer.

C'est de cette amande qu'on fait l'huile de palma-christi, qui, outre ses propriétés pour la guérison de différens maux, est très-bonne à brûler.

Manière de faire l'Huile de Palma-Christi.

On peut tirer cette huile de deux manières, ou sans feu, ou avec le feu. La première en donne de meilleure, & la dernière davantage.

Pour faire celle-ci, on pile dans un mortier de bois les amandes du palma-christi, après les avoir dépouillées de leurs gousses; ensuite on les fait bouillir dans de l'eau, & à mesure qu'elles bouillent, on enleve avec une cuiller l'huile qui surnage; lorsqu'elles n'en rendent plus, on verse l'eau par inclination, & l'on presse le marc enveloppé dans un sac de grosse toile, afin d'achever d'en tirer ce qui y reste.

L'autre huile se tire seulement par expression sans eau chaude ni sans feu. On pile d'abord les amandes, & après les avoir mises dans un sac de grosse toile, on les met sous la presse pour en exprimer l'huile; celle-ci ne se rancit jamais, & ne prend aucun mauvais goût; aussi c'est d'elle dont on se sert le plus communément dans les médicamens, quoique pourtant à son défaut on y emploie l'autre assez heureusement.

Cette huile est douce, sans mauvais goût ni mauvaise odeur, aussi transparente que l'huile d'olive; elle éclaire pour le moins aussi-bien que l'huile de noix, & ne fait point de fumée, en quoi elle l'emporte de beaucoup sur l'huile de poisson, outre qu'il s'en consomme moins. On peut voir le tome III *des Voyages du* P. Labat, de l'édition de Paris.

Le véritable nom que porte cette plante en François, c'est *ricin*. Il est assez commun aux environs de la mer Méditerranée. Son huile y est connue, & employée aux mêmes usages qu'en font les Américains, mais moins fréquemment, à cause de la malpropreté. Ses vertus sont connues de tous les botanistes. Toutes les nations des Indes Orientales sement cette plante, qui y croît en arbrisseau, pour en faire de l'huile pour brûler, & pour remédier à leurs maladies externes, comme font les Américains. Si l'on ne se sert guère de son huile pour la lampe dans les pays méridionaux de l'Europe, où il vient naturellement, c'est que l'huile d'olives y abonde assez, sans avoir besoin de celle du palma-christi, du moins à ce qu'on pense.

On devroit, dans les pays chauds & voisins de la Méditerranée, où il se trouve quantité de terres incultes, à cause de leur sécheresse ou aridité, y semer de la graine de cette plante, qui vient par-tout facilement, & qui se multiplie autant qu'on veut sans presque aucun soin; ou tireroit au moins du profit des terreins inutiles à toutes autres graines, qui n'y pousseroient pas comme celle-là. L'huile qu'on en tireroit sans frais & d'une manière commode, c'est-à-dire, avec peu de peine, parce que cette grosse graine en donne beaucoup, pourroit devenir aussi en usage, & par conséquent d'un aussi bon commerce, que celle de navette ou de koolzaat ou colsat, qu'on fait en Flandre avec tant de profit, comme on l'a dit en son lieu. Le ricin, ou palma-christi, seroit pour le sud de l'Europe, ce que le colsat est pour le nord. Car dans le midi, il n'y auroit point d'huile à brûler à si bon marché que le seroit celle-là, si l'on vouloit y penser, & prendre la peine de s'en procurer par la culture, sans compter qu'elle pourroit servir à d'autres usages que l'expérience feroit connoître. Les peintres, les bonnetiers, &c. ont besoin d'huile. Je finis par dire que cette huile est la meilleure qui soit au monde pour s'en

servir en forme topique dans bien des maladies externes. *Mém. de* M. Garcin.

PALMIER. Arbre qui produit les dattes. Il croît en Egypte, dans la Mauritanie & dans les pays chauds. Son fruit est excellent à manger, & est aussi de quelque usage dans la médecine.

Palmier des Indes. C'est l'arbre qui porte les noix de coco. Voyez *Coco.*

Il y a aussi une espèce de palmier qui fournit une huile qu'on appelle *huile de palme.* Voyez *Palma.*

L'Amérique méridionale a aussi des palmiers : voici ce qu'en dit le P. Guimilla, dans son *Histoire naturelle de l'Orénoque*, in-12. 1758.

La seule production qu'on trouve chez la nation Guarauna, est une espèce de palmier d'où ils tirent tout ce dont ils ont besoin. Le bois leur fournit des planches & de la charpente ; les feuilles leur tiennent lieu de tuiles ; ils se servent du tissu de ces mêmes feuilles & d'une sorte de filasse qui vient entre les troncs de l'arbre pour faire de petits tabliers dont les femmes se couvrent ; de gayucos pour rendre le même service aux hommes ; des filets ou chichorros dans lesquels ils couchent. L'écorce leur sert à faire des corbeilles & des boîtes, des éventails pour souffler leur feu, se rafraîchir, & chasser les mosquites quand ils sortent. En faisant une incision dans l'arbre, ils en tirent une liqueur blanche qui est douce les premiers jours, qui devient ensuite forte & enivrante, & qui s'aigrit à la fin. Il s'engendre dans le creux de l'incision, un sorte de vers qu'ils trouvent fort savoureux, & dont les Espagnols, lorsqu'ils peuvent vaincre leur dégout, viennent à manger avec plaisir.

Quand les vers ont cessé de pulluler, on met la matière spongieuse de l'arbre dans de l'eau où on la lave jusqu'à ce que les fibres restent nettes ; on les sèche alors, & elles servent à brûler. L'eau se charge d'une poussière blanche ; on la fait couler dans un tamis fait de feuilles du même arbre ; après être reposée, elle dépose au fond un sédiment comme de l'amidon très-fin ; on en fait du pain, mais si pesant qu'on ne sçauroit le digérer si l'on n'y est accoutumé.

Le fruit de ce palmier consiste en grappes de dattes rondes & presque aussi grosses qu'un œuf ; on tire de leur chair concassée une boisson agréable & rafraîchissante, le noyau fournit encore une nourriture, ensorte que l'arbre entier est mis à profit. On connoît aux Maldives, sous le nom de *coco*, une sorte de palmier tout pareil : ces isles sont en effet à peu près sous le même climat, & presque aussi inondées que le pays des Garaunos, *Mercure*

Danois, Juin, 1759, p. 59. Selon le *Voyage d'Ulloa*, tome I, p. 45, on tire du vin du palmier.

PANNE ou PANE. Etoffe de soie veloutée qui tient le milieu entre le velours & la peluche, ayant le poil plus long que celui-là, & moins long que celle-ci. Il se fabrique à peu près de même que le velours, & son poil provient d'une partie de la chaîne coupée sur la règle de cuivre.

L'article 48 du réglement pour les ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie de la ville de Paris de 1667, met la panne au rang des velours figurés, ras, coupés & tirés, tant pour les largeurs que pour la qualité des soies qui doivent y être employées; les chaînes & poils des uns & des autres devant être d'organsin filé & tordu au moulin, & la trame de pure soie cuite & non crue. A l'égard de la largeur, elle doit être de 11 24mes.

Il se fait en Flandre & en Picardie, particulièrement à Amiens, des pannes de poil de chèvre de toutes couleurs. Les pannes de laine s'appellent plus ordinairement *tripes* & *moquettes*.

PANQUE. Plante qui croît dans le Chily, grande contrée de l'Amérique dans la mer du Sud. On se sert de sa tige pour teindre en noir, en la faisant bouillir avec le maki & le gouthiou, & autres arbrisseaux du pays. Outre qu'elle fait un parfaitement beau noir, la teinture qu'on en tire ne brûle point les étoffes comme les noirs d'Europe.

Cette plante ne se trouve que dans des lieux marécageux. Sa feuille est ronde, tissue comme celle de l'achante, & n'a guère moins de 2 ou 5 pieds de diamètre. Sa tige, qui est rougeâtre, se mange crue; elle rafraîchit, & a une qualité fort astringente.

PAON, ou PAN. Grand oiseau dont le plumage, particulièrement celui de la queue, est diversifié de plusieurs couleurs changeantes. Les plumes de cet oiseau font un grand objet de commerce dans la Chine, à cause que les dames en ornent leurs coëffures, & s'en servent en forme d'aigrettes. Elles se vendent en paquets, qui en contiennent plus ou moins, suivant leur finesse & leur beauté.

Les grandes plumes de cet oiseau sont aussi d'un bon commerce au Grand Mogol & en Perse, parce qu'on en fait des espèces d'éventails, longs & emmanchés, qui servent principalement à chasser les mouches dans les maisons des nobles, & chez les gens aisés.

Cet oiseau abonde dans les Isles & les pays maritimes des Indes orientales. Il habite dans les bois où on le va chasser. Sa chair

est un très-bon manger. On en trouve une espèce à Sumatra qui est fort singulière, en ce qu'elle n'a aucune des couleurs qu'ont les ordinaires; elle est marbrée admirablement & seulement de deux couleurs, qui sont la noire & la cendrée; celle-ci domine, mais le mêlange en est charmant, de manière qu'elle semble surpasser en beauté toutes les autres espèces. Les yeux de la queue sont noirs, tachetés de gris cendré. Son plumage est généralemens beau, & sa marbrure la plus magnifique de toutes celles qui sont connues. Voyez la suite de la *Matière médicale* de Geoffroy, *Regne Animal*, tome III, p. 409 à 428, 1736, où l'on en trouvera une assez longue description & histoire, &c.

PAPELINE. Ainsi nommée, de ce qu'elle a d'abord été fabriquée à Avignon & autres lieux du Comtat Venaissin.

La papeline est une étoffe assez légère, dont la chaîne est de soie & la trame de fleuret ou filoselle. Il s'en fait de pleines, de figurées & de toutes couleurs. La plupart de ce qu'on appelle présentement en France *des grisettes*, ne sont que de véritables papelines. Elles se font à deux, à quatre fils, & même au dessus; mais toutes, quel nom qu'on leur donne, & à tel nombre de fils qu'elles soient travaillées, doivent avoir de largeur, ou une demi-aune entière, ou une demi-aune demi-quart; & pour les discerner des étoffes de fine & pure soie, elles doivent avoir d'un seul côté, une lisière de différente couleur à la chaîne. *Art.* 56 *du réglement pour Paris de* 1667.

Le réglement de Lyon ajoute, que les chaînes seront de bon organsin tordu & filé au moulin, de l'apprêt de Tours, & les trames de fleuret, galettes & autres boures de soie.

¶ Les plus belles papelines doivent se tirer de Gènes. Il s'en fait aussi d'assez bonnes à Genève.

PAPIER. Espèce de feuille factice, très-mince, de figure presque quarrée, & de différentes grandeurs, couleurs & finesse. Le plus grand usage du papier, est pour l'écriture à la main & pour l'impression des livres & estampes : il s'en fait néanmoins une très-grande consommation pour empaqueter & envelopper diverses sortes de marchandises, ainsi qu'à quantité d'autres ouvrages.

Le papier doit son origine à la nécessité où les hommes ont toujours été de se communiquer leurs pensées, lors même qu'ils étoient éloignés les uns des autres, & à l'envie de transmettre à leurs descendans ce qu'ils avoient pensé. Flattés de se procurer par-là une espèce d'immortalité qui pût le dédommager de celle que la nature leur refusoit, ils imaginèrent d'abord de graver ou de peindre sur des morceaux d'écorce d'arbres ou sur les feuilles de ces arbres,

les caractères dont ils se servoient. Les naturels de l'Amérique emploient encore ces mêmes moyens, & on peut les regarder comme une preuve vivante de ce que l'on rapporte des premiers hommes de l'ancien monde. On sent de quelle incommodité devoient être des livres composés de petits morceaux d'écorce enfilés dans des feuilles torses, ou qui n'étoient qu'une écorce, ou des feuilles roulées. Aussi chercha-t-on à se procurer une matière qui pût les remplacer. Les Egyptiens, qui sentirent des premiers le bonheur d'un état policé, furent les premiers qui travaillèrent à se procurer cet avantage; ce ne fut cependant, selon Pline, que du tems des victoires d'Alexandre-le-Grand qu'ils firent cette découverte. Ils sçurent tirer d'une espèce de chiendent, une matière qui devint bientôt pour eux l'objet d'un commerce des plus considérables & des plus lucratifs, & ce que l'on en fabriqua, fut la première chose qui mérita le nom de *papier*. Voyez le *Mém.* de M. Guettard, *Journ. Econ.* Juillet 1751, p. 76. Voyez aussi quelle fut la *matière* dont on s'est servi successivement pour écrire avant l'usage du papier, dans le *Nouv Econ.* tome 18, p. 115, 1757.

Le papier moderne n'a guère que le nom & l'usage de commun avec celui des anciens, qu'ils appelloient *papyrus*, du nom d'une espèce de roseau qui croissoit en Egypte dans les marais le long du Nil.

Il se faisoit dans tout le monde un commerce prodigieux de papier; & le revenu en étoit si considérable, que le tyran Firmus s'étant emparé de l'Eypte, se vantoit qu'il avoit assez de papier & de colle pour nourrir son armée.

Enfin l'invention du papier de coton, *charta bombicina*, fit tomber le papier d'Egypte; mais il n'est pas aisé d'en fixer l'époque. On peut conjecturer que ce papier fut inventé au IXe. siècle, ou pour le plus tard au Xe. Dès la fin du XIe. l'usage en étoit répandu dans tout l'empire d'orient. Cela vint fort à propos dans un tems où il paroît qu'il y avoit grande disette de parchemin, ce qui nous a fait perdre plusieurs anciens auteurs. Voici comment: depuis le XIIe. siècle, les Grecs plongés dans l'ignorance, s'avisèrent de racler les écritures des anciens manuscrits de parchemin, & d'en ôter autant qu'ils le pouvoient toutes les traces pour y écrire des livres d'églises. Après une exacte recherche, le P. Monfaucon assure, que des livres écrits sur du parchemin depuis le XIIe. siècle, il en a plus trouvé dont on avoit raclé l'ancienne écriture, que d'autres.

Comme le papier de coton avoit fait tomber le papier d'Egypte, le papier de chiffon fit tomber celui de coton. Son époque est encore un point incertain. On la peut faire remonter jusqu'au tems de S. Bernard, mais on ne connoît aucun manuscrit de papier de chiffon qui ne soit écrit depuis S. Louis.

Pour ce qui est de notre papier, qui est bien d'une autre beauté, d'une autre utilité & d'une autre durée que celui des anciens, on ne sçait point à qui l'on en doit l'invention, comme on l'a dit ci-dessus ; & Polidore Virgile, dans son Traité *de Inventoribus rerum*, avoue qu'il ne l'a pu découvrir, à moins qu'on n'en voulût donner la gloire aux Chinois, qui depuis un grand nombre de siècles fabriquent leur papier à peu près comme celui d'Europe, à la réserve qu'ils le font de chiffons ou vieux drapeaux de soie, & que celui de l'Europe n'est que de chanvre & de lin.

Le *Mémoire* de M. Guetard cité ci-dessus, indique les différentes matières dont on peut faire du papier, tirées principalement des fibres ligneuses des arbres & des plantes. On peut y avoir recours. *Hist. de l'Acad.* pag. 159, ann. 1741.

Fabrique du Papier dans les Manufactures de France.

Le papier se fait avec de vieux linges de chanvre ou de lin, qu'on appelle vulgairement *chiffons*, & que les manufacturiers nomment *drapeaux*, *peilles*, *chiffes*, *drilles* ou *pâtes*. Des chiffons les plus fins se fait le plus beau papier, & des plus grossiers le plus commun.

Après que les chiffons ont été lavés, on les met tout mouillés pourrir dans des espèces de cuves ou lieux faits exprès, qu'on appelle *pourrissoirs ;* d'où le réglement du 21 Juillet 1671, défend qu'on les tire qu'ils ne soient duement pourris, & propres pour les réduire en ouvrage.

Cette première préparation, d'où dépend en partie la bonté du papier, étant finie, on met les chiffons ainsi pourris dans des espèces de mortiers garnis dans le fond d'une plaque ou platine de fer, qu'on nomme *piles à drapeaux*, dans lesquelles, par le moyen de plusieurs maillets ou pilons aussi garnis de fer par le bout, qui tombent alternativement dans chaque pile, & à qui des moulins à eau donnent le mouvement, ils sont réduits en une façon de bouillie ou de pâte, qui est le nom que les ouvriers lui donnent.

Cette pâte est ensuite remise de nouveau dans d'autres mortiers, qu'on appelle *piles à fleurer*.

La pâte ainsi disposée se met dans des espèces de caisses de bois où elle se sèche, & d'où on la retire pour la mettre dans des lieux de réserve ; & lorsqu'on s'en veut servir pour fabriquer le papier, on la fait passer pour la troisième fois par un mortier qu'on nomme *pile de l'ouvrier*, dont les maillets ne sont point garnis de fer ; & c'est dans cette troisième pile où elle prend sa dernière façon.

On fait ordinairement de trois sortes de pâte, la commune ou

bule, autrement gros-bon ; la moyenne, ou vanante ; & la pâte fine, qui servent, suivant leur degré de finesse, à faire du papier, ou très-gros, ou médiocre, ou très-fin.

La pâte perfectionnée, ainsi qu'on vient de le dire, se met dans de grandes cuves pleines d'une eau très-claire & un peu chaude, où elle est remuée & brassée à plusieurs reprises avant que de l'employer, afin que l'eau en soit également chargée, & que le papier qu'on en doit faire soit d'une même finesse.

Les moules dans lesquels se fait chaque feuille de papier séparément, l'une après l'autre, se nomment *formes*. Ce sont de petits chassis de bois quarrés, plus grands ou plus petits, suivant la qualité du papier qu'on fabrique.

Le fond du chassis d'un côté est fermé par quantité de menus fils de laiton très-serrés les uns contre les autres, & joints de distance en distance par de plus gros fils nommés *verjules* ou *verjures*. En deux endroits du fond, & justement au milieu de chaque demi-feuille, se mettent d'un côté la marque du manufacturier, conformément à l'article 6 du réglement, & de l'autre une empreinte convenable à la sorte du papier qui se fait ; comme des grappes de raisin, des serpens, des noms de Jesus, &c. & comme ces marques ou empreintes sont de fil de laiton aussi-bien que les verjules, & qu'elles excédent un peu le fond, elles s'impriment dans le papier, & paroissent au jour plus transparentes que le reste. Il y a des manufacturiers assez curieux pour former leurs marques sur les moules avec du menu fil d'argent en maniére de filigrane.

Pour travailler au papier, chaque forme se plonge dans la cuve pleine de l'eau épaissie par la pâte faite de chiffons ; & lorsqu'on l'en retire, elle se trouve couverte du plus épais de cette matiére ; le plus clair s'écoulant par les intervalles imperceptibles des fils de laiton ; ensorte que ce qui reste se congele dans l'instant, & devient assez solide pour que le coucheur puisse renverser la feuille de papier sur le feutre ou flôtre, c'est-à-dire, sur un morceau de revêche ou autre étoffe de laine écrue.

Tandis que le plongeur fait une seconde feuille de papier en plongeant une seconde forme dans la cuve, le coucheur couvre la première d'un second feutre pour recevoir l'autre feuille qui se fabrique, & ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il y ait une pile suffisante de feuilles de papier & de feutres pour être mise à la presse qui en doit exprimer la plus grande partie de l'eau.

Au sortir de cette presse, l'ouvrier qu'on nomme *leveur* leve les feuilles de dessus les feutres, & les met les unes sur les autres sur une planche quarrée, appellée le *drapant* ; puis elles sont remises une seconde fois sous la presse, afin de les bien unir & d'achever d'en exprimer toute l'humidité. Quand elles ont été suffisamment pres-

les ; on les met sécher sur des cordes dans des étendoirs, lieux où l'air se communique à proportion qu'on le juge nécessaire, par moyen de certaines ouvertures faites exprès, qu'on ouvre & qu'on ferme par des coulisses.

Lorsque le papier est bien sec, on le colle, ce qui se fait en plongeant plusieurs feuilles ensemble dans une chaudière de cuivre remplie d'une colle très-claire & un peu chaude, faite de rognures de cuir ou de ratures & morceaux de parchemin, dans laquelle on jette quelquefois de l'alun de glace ou de la couperose blanche en poudre.

La meilleure colle est celle de parchemin; mais soit qu'on se serve de l'une ou de l'autre, le réglement porte que le saleran ou seleran, c'est-à-dire, le chef de la sale où l'on colle & où l'on donne les derniers apprêts & façon au papier, la fera bouillir 16 heures, & ne l'emploiera pas qu'il ne l'ait coulée à travers d'une chausse ou drapeau.

Après que le papier est bien & duement collé, on le met en presse afin d'en faire sortir le superflu de la colle ; puis on tire les feuilles les unes après les autres pour les jetter sur les cordes qui sont dans les étendoirs, ce qui se fait par le moyen d'un instrument de bois de la figure d'un T, qu'on nomme *ferlet*, & quand les feuilles sont entièrement sèches, on les ôte de dessus les cordes pour les remettre encore sous la presse.

Lorsqu'elles sont retirées de cette presse, on les tire pour séparer les défectueuses d'avec les bonnes ; puis on les lisse avec une pierre légèrement frottée de graisse de mouton, on les plie, on les compte pour en former des mains, & lorsque ces mains sont formées, on les remet de nouveau en presse ; ensuite on les ébarbe (c'est-à-dire, qu'on en rogne légèrement les extrêmités) & on les met par rames, chaque rame s'enveloppe de gros papier ; enfin, après qu'elles sont liées d'une ficelle, on les met pour la dernière fois sous la presse, ce qui est la dernière façon qu'on donne au papier, étant pour lors en état d'être vendu ou employé.

Suivant le réglement, chaque main de papier doit être de 25 feuilles, & chaque rame de 20 mains ; la première & la dernière main de chaque rame doivent être de même pâte, & de même compte que le reste de la rame.

Il est défendu de mêlanger les rames de diverses qualités, grandeurs ou forme de papier, aussi-bien que d'y fourrer des feuilles cassées & défectueuses ; & afin que le public n'y puisse être trompé, le manufacturier doit mettre sur l'enveloppe de chaque rame la quantité & l'espèce du papier qui y est contenu.

La bonté du papier consiste à être bien collé & bien lissé, ensorte qu'il ne boive point, c'est-à-dire, que l'encre ne s'y im-

bibe pas, mais se sèche sur la superficie. Il est néanmoins permis de faire du papier sans colle propre à certains usages, & on l'appelle *papier fluant*.

Battre du papier, terme de papetier, signifie *l'applatir*, & le rendre uni en le battant sur la pierre avec un marteau pesant, dont le manche est court & la masse large.

Dans les manufactures de papier, on se sert pour battre le papier & le lisser, d'un marteau, ou plutôt d'une grosse masse de bois fort pesante, emmanchée d'un long manche aussi de bois, auquel l'arbre de la roue du moulin à papier, donne le mouvement par le moyen de plusieurs leviers ou morceaux de bois qui sortent de cet arbre, & qui appuient sur l'extrémité du manche du marteau : l'ouvrier est assis dans un creux, afin d'avoir les mains de niveau à la pierre, sur laquelle il change le papier continuellement de place, pour le faire battre également par-tout ; il a autour de lui différentes piles de papier, desquelles les unes sont le papier qu'il a retiré de dessous le marteau, & les autres celui qu'il doit y mettre *Encycl.* article *Battre*.

Sortes & qualités de Papier.

On distingue le papier en trois sortes; les grandes sortes, les moyennes & les petites.

Les petites sortes sont :

La petite romaine.
Le petit raisin ou bâton royal.
Le petit nom de Jesus.
Le petit à la main.
} Qui prennent leurs noms des marques qu'ils ont.

Le cartier, propre à couvrir par derrière les cartes à jouer.

Le pot, qui sert à mettre du côté des figures des cartes à jouer.

La couronne, qui a ordinairement les armes du contrôleur-général des finances qui est en place.

Celui à la tellière, avec les armes de feu M. le chancelier le Tellier, & un double T.

Le champy ou papier à chassis.

La serpente, du serpent dont il est marqué. Ce papier qui est extrêmement fin & délié, sert aux éventaillistes.

Les moyennes sortes sont :

Le grand raisin simple.

Le carré ſimple.
Le cavalier. } Pour l'impreſſion.
Le lombard.

L'écu ou papier de compte ſimple.

Le carré double.
L'écu double.
Le grand raiſin double. } Appellés doubles à cauſe qu'ils ſont plus forts que les ſimples.
Le couronne double.

Le pantalon ou papier aux armes de Hollande.

Le grand cornet qui prend ſon nom de la marque qu'il a.

Les grandes ſortes ſont :

Le grand Jeſus.
La petite & grande fleur de lys.
Le chapelet.
Le colombier.
Le grand aigle. } Ils ont tous leur nom des figures qu'ils portent, & ſont propres à imprimer des eſtampes & des thèſes, même à faire de grands livres de marchands, & à deſſiner des plans.
Le dauphin,
Le ſoleil.
L'étoile.

Le grand monde, c'eſt le plus grand de toutes les ſortes de papiers.

Papiers gris & autres couleurs.

Outre ces papiers qu'on appelle *les trois ſortes*, qui ſont tous blancs, quoiqu'avec quelque différence, & qui ſervent tous à l'écriture ou à l'impreſſion, il s'en fait encore une grande quantité d'autres de toutes couleurs, ſoit collés ſoit ſans colle.

Les principaux ſont :

Les papiers gris & bleus pour deſſiner.

D'autres gris appellés *papiers à patrons*. Voyez *ci-après*.

Les gargouches de la même pâte, mais plus forts.

Du papier à ſucre qui eſt bleu.

Encore un autre bleu moins fort pour couvrir les livres en feuilles ou brochures.

Les papiers, bat à homme & bas à femme, collés & non collés pour les bonnetiers.

Les raiſins collés, & les raiſins fluans pour empaqueter diverſes marchandiſes.

Le joſeph fluant & le carré fluant pour l'impreſſion des livres de peu de conſéquence.

Le joſeph collé qu'on peint en rouge, verd, jaune, &c.

Le joſeph à ſoie dont on enveloppe les ſoies en bottes.

La main brune, qu'on appelle aussi *trace*, qu'on emploie à faire le corps des cartes à jouer.

La licorne pour des enveloppes.

Le papier à demoiselle gris, qui est ce papier brouillard qui sert aux chandeliers à mettre leurs chandelles.

Le même en blanc, qu'on nomme *papier deux, feuilles* dont on enveloppe la laine.

Deux sortes de papiers rougeâtres que les épiciers mettent en sacs pour leurs drogues.

Le camelotier.

Celui appellé *maculature*, qui est grisâtre & très-gros, dont on se sert dans les papeteries pour envelopper les rames de papier; on lui donne aussi quelquefois le nom de *trace*, parce qu'il a beaucoup de rapport à celui qui porte ce nom.

Le papier de Rome est le plus en réputation, du moins celui qui sert à écrire. On tire aussi quelques papiers bleus à dessiner de Flandre & de Hollande, de sorte que la plus grande consommation de papier qui se fasse en France, n'est que de celui qui se fabrique dans le Royaume même.

Outre ce qui s'y consomme, on fait aussi un commerce & des envois considérables de papiers dans les pays étrangers, particulièrement en Angleterre, en Espagne, en Hollande, au Levant, en Danemarck & dans tous les pays du Nord; il s'en envoie même jusques dans les Indes Orientales, les Indiens s'en servant présentement pour écrire au lieu de feuilles de bannier séchées au soleil, qu'ils mettoient en usage avant qu'on leur en eût porté de France & d'ailleurs.

Il est remarquable que le papier qu'on fait dans des manufactures de France pour la Hollande, est ordinairement aux armes d'Amsterdam.

Ceux qui font déja le négoce de papier, ou qui voudront l'entreprendre, ne seront peut-être pas fâchés de trouver ici un état des lieux principaux où il se fabrique en France, & des sortes de papiers qui se font en chaque endroit.

Auvergne.

Il se fait à Ambert & à Thiers de toutes les trois sortes de papiers marqués ci-dessus; outre cela du papier gris & bleu pour dessiner; & toutes ces différentes espèces de papiers sont estimées les meilleures qui se manufacturent en France.

On a remis à cet endroit la remarque qu'on auroit pu faire d'abord, qu'à la réserve de l'Auvergne le papier se vend à la rame dans toutes les papeteries de France.

Dans cette seule province il se vend au poids sur le pied de 14 onces à la livre, & chaque rame suivant sa sorte doit peser net, c'est-à-dire, sans maculature, enveloppe ni ficelle, un certain nombre de livres fixé par un tarif.

Poids des rames de Papier qui se fabrique dans les Papeteries d'Auvergne.

Petit à la main ou papier à procureur, bule.	8 liv.
Petit raisin, moyen & bule.	10 liv.
Petit nom de Jesus, fin & moyen.	9 liv.
Petite romaine, fine & moyenne.	10 liv.
Couronne ordinaire fine, moyenne & bule.	12 liv.
Couronne double, fine & moyenne.	14 liv.
La tellière, fine & moyenne.	14 liv.
Le petit cadran, fin & moyen.	12 liv.
Papier de compte ou écu fin, moyen & bule.	18 liv.
Carré au raisin fin, bule & moyen.	18 liv.
Grand raisin fin, moyen & bule.	30 liv.
Grand nom de Jesus, moyen & fin.	60 liv.
Chapelet moyen & bule.	75 liv.
Colombier fin & moyen.	110 liv.
Grand aigle fin, moyen & bule.	150 liv.

Papier pour les Pays étrangers.

Le pantalon pâte vanante ou moyenne pour Flandre.	14 liv.
Amsterdam, aux armes de Hollande, pâte vanante & moyenne pour Flandre & Hollande.	14 liv.
Fleur de lys moyenne & bule, pour Flandre.	11 liv.

Il y a à Thiers quinze fabriques de papier, & à Ambert environ cinquante.

Limoges.

Il s'y fabrique, comme en Auvergne, du papier des trois sortes, qui s'emploie presque tout à l'impression des livres & des estampes, ne pouvant guère servir à écrire, n'étant pas si bien collé que celui d'Auvergne. Il s'y fait aussi de la main brune propre à mettre dans le milieu des cartes à jouer, & du papier gris qu'on appelle *trace*, destiné au même usage.

Angoumois.

Le papier qui se fait à Angoulême & dans quelques autres

lieux de la province, est fort estimé; il en vient peu à Paris, la plus grande consommation s'en faisant pour les pays étrangers, & particulièrement pour la Hollande; aussi y met-on ordinairement les armes d'Amsterdam.

Remarques sur les Papiers de l'Angoumois, du Limousin & du Périgord.

Les papiers qui se fabriquent en Angoumois, se distinguent en papier d'Angoumois & en papier de Périgord; quoiqu'à la vérité les uns & les autres soient faits dans les moulins de cette première province.

Les papiers qu'on qualifie papiers d'Angoumois, se fabriquent, partie dans les moulins situés sur les rivières & ruisseaux qui sont proches d'Angoulême, & partie sur ceux situés sur la rivière de Nezonne, en remontant depuis Riberac en Périgord, jusques à Angoulême.

A l'égard des papiers qu'on nomme *papiers de Périgord*, ils se font dans les moulins situés sur la rivière de Nezonne, depuis Riberac en descendant, jusques aux rivières de Dronne & de Lisle, qui entrent les unes dans les autres, & dont la dernière tombe dans la Dordogne à Libourne.

Différentes espèces de Papiers qui se fabriquent dans l'Angoumois, & le poids que chaque rame doit avoir.

Il se fait dans l'Angoumois jusques à huit sortes de papiers, sçavoir :

1°. Du papier fin dont la rame pese 60 livres, qui se vend, année commune, 30 francs la rame.

2°. Du royal, de 45 livres pesant la rame, dont le prix est depuis 17 jusqu'à 18 liv.

3°. Le grand compte, du poids de 28 à 30 livres, qui coûte 9 à 10 liv. la rame.

4°. Du moyen compte pesant 18 livres la rame, qui se vend 6 liv. la rame.

5°. Le petit compte ou compte ordinaire, du poids de 12 à 13 livres, & au prix de 4 à 4 liv. 10 sols.

6°. Le petit cornet, dont la rame pese 10 livres, & coûte 3 liv.

7°. Autre petit cornet qu'on nomme *de la petite sorte*, ne pesant que 9 liv. & se vendant néanmoins autant que le précédent.

8°. Enfin, du gros-bon, dont la rame pese ordinairement 9 à 10 livres, du prix de 30 sols la rame.

Produit d'un Moulin à Papier.

Un moulin qui n'a qu'une cuve, fait par jour 9 à 10 rames de papier, du poids de 12 à 13 livres la rame. Mais lorſqu'il travaille également tous les mois de l'année, il en fait plus de 2500 rames par an, parce qu'alors il travaille les fêtes & les dimanches, à cauſe que la peille étant prête, il la faut employer actuellement, ou qu'autrement elle ſe gâte.

Pour entretenir un moulin d'une ſeule cuve, il faut par an environ 200 charges de peilles ou vieux linges, la charge du poids de 300 livres; & à proportion, s'il y a plus d'une cuve.

Il faut auſſi pour 38 moulins, 2000 charges de rognures de cuirs, pour faire la colle néceſſaire pour encoller le papier qui s'y fabrique; la charge pareillement du poids de 300 livres.

Papier & Moulins de Limoges.

Le papier qui ſe fait le plus communément dans les moulins du Limouſin, eſt du poids de 8 à 9 livres la rame; il s'en fait néanmoins d'autres qualités qui ſont; ſçavoir :

Le papier fort.
Le gros-bon.
Le fin.
Le gros-bon de trace.
Le ſecond fin.
Le gros-bon fin.
Et celui de trace ſeconde.

La plus grande partie des papiers qui ſe font dans les moulins de cette province, ſont pour l'impreſſion, & s'envoient en Hollande & ailleurs.

Normandie.

Le papier qu'on fait à Rouen eſt de pluſieurs ſortes, mais preſque toutes de moindres qualités, comme papier à patron, gargouche, papier bleu à ſucre & à brochure, raiſin fluant, raiſin collé, & enfin de preſque toutes les qualités de papiers gris & de couleurs. Il ſe fait auſſi aux environs de Rouen, beaucoup de papier marbré dont on parlera dans un article ſéparé. A Caën, on fabrique du carré pour l'impreſſion, du champy, du pot ou mainbrune, & peu d'autres ſortes. Preſque tout s'enlève pour l'Angleterre & le Nord.

A Evreux, du pot ou main-brune, & du petit à la main ou papier à procureur.

A Dreux, même fabrique qu'à Evreux.

Vivarais.

La perfection des papiers d'Annonay est connue de tout le royaume & de l'étranger, chaque province de France en consomme; il s'en fait de grandes expéditions pour la compagnie des Indes, l'Espagne, le Levant, l'Allemagne, l'Italie & nos Colonies, en toutes sortes de grandeurs & forces; c'est à la bonté des eaux très-pures & battues dans un lit de rocher, que l'on doit la netteté & la blancheur du papier qui s'y fabrique, ainsi qu'à la qualité des chiffons, pâtes ou drilles qu'on y emploie, & à la température de l'air, qui n'est ni trop vif, ni trop grossier; à la perfection du collage, & pour cet objet encore à la bonté des colles des mégissiers. Point de rivières aussi propres que celles de cette ville à blanchir & à épurer la matière du papier, elle coule dans un lit de sables & de rochers, où elle se purifie en s'agitant, avantage dont les autres fabriques du royaume ne jouissent pas. Les unes, comme Montargis, ont leurs eaux imprégnées de terres; d'autres, comme l'Auvergne, ont leurs sources trop proches, pour que leurs eaux puissent assez se purifier dans leurs cours. Elles en contractent une crudité & pesanteur, qui nuisent infiniment à la qualité du papier.

Mais ce qui contribue encore plus aux mauvais papiers qui se fabriquent en France, c'est le peu d'aisance & d'attention des fabriquans, qui la plupart sont de simples ouvriers, qui n'ont pas l'intelligence de leur commerce, ni les fonds suffisans pour le faire valoir, la plupart peuvent à peine subsister. Aussi combien de fabriques abandonnées!

Il y a dans ce pays 14 cuves à papier, qui font ensemble 16 à 18 quintaux de papiers par jour, en 6 qualités, provenant du choix des chiffons, pâtes ou drilles plus ou moins fins. La première qualité est appellé *pane fin* ou *façon d'Hollande*, du prix de 13 sols la livre: la seconde appellée *fin*, à 11 sols; la troisieme appellée *moyen* ou *vanau*, à 9 sols; la quatrième appellée *bulle*, ou *gros-bon*, à 7 sols; la cinquième appellée *gros bulle* à 5 sols; la sixième & dernière qualité; la plus grossière de toutes, appellée *trane* ou *extrane*, &c. tous ces prix sont la livre poids de marc, & pris dans la fabrique, d'où l'on expédie aux frais des commettans, soit par la Loire pour les provinces Septentrionales, ou l'Océan: les frais & droits jusqu'à Orléans, sont de L. 5, 10 sols le quintal, & environ 40 sols de moins pour les papiers destinés pour l'étranger exempts des droits; & par charrette pour les provinces Méridionales & la Méditerranée, on n'emploie la voie de terre, malgré la proximité du Rhône, que par rapport aux droits établis

blis sur ce fleuve, que l'on évite par terre; les frais jusqu'à Marseille, sont de 4 liv. 15 sols le quintal.

L'on expédie de la fabrique dans tous les lieux désignés, par les commettans des susdites six qualités, de superfin, fin, moyen, bulle, gros bulle, & extranel; on fait de toute sorte de grandeurs & forces de papiers, & pour toutes sortes d'usage. On en fait fabriquer de toutes les façons conformément aux demandes des commettans. Ils n'ont qu'à désigner la largeur, hauteur & poids, & l'on s'y conforme entièrement. L'on peut s'adresser pour l'objet de la papeterie au Sr. Montgolfier, négociant à Annonay.

USAGE EMPLOI ET DESTINATION.

Noms de papiers.

Grand aigle, pour plans, estampes, desseins, cartes géographiques, en superfin, moyen ou vanau & bulle.

longueur.		*hauteur.*		*poids de marc.*
pouc.	lig.	pouc.	lig.	
36	6	24	9	120 à 160 liv.

Grand soleil, idem, & aussi pour livres blancs, registres, &c.

36 p.	l.	24 p.	10 l.	100 à 160 liv.

Grande fleur de lys, idem.

31 p.	l.	22 p.	l.	60 à 100 liv.

Grand colombier, *impérial*, idem.

31 p.	9 l.	21 p.	3 l.	90 à 120 liv.

Grand chapelet, idem.

31 p.	6 l.	22 p.	l.	68 à 110 liv.

Grand Lyon, cinq huit, pour pliage des étoffes de soie de Lyon, en moyen bulle.

35 p.	6 l.	21 p.	l.	100 à 120 liv.

Grand aigle carré, idem, aussi pour pliage & montage d'épingles, en moyen bulle & gros bulle.

30 p.	10 l.	25 p.	l.	100 à 110 liv.

Soleil, pour livres blancs & registres, aussi pour grandes impressions à figures, en fin, superfin, moyen & bulle.

Ils servent encore pour pliage des étoffes de soie sur-tout le soleil, en moyen & bulle.

29 p.	6 l.	25 p.	4 l.	60 à 100 liv.

Chapelet.

29 p.	l.	20 p.	3 l.	50 à 108 liv.

Chapelet I. D. L.

24 p.	11 l.	20 p.	6 l.	50 à 60 liv.

NOMS DES PAPIERS.

longueur.		hauteur.		poids. de marc.
pouc.	lig.	pouc.	lig.	
		Petit chapelet, petit soleil, atlas.		
28 p.	11 l.	18 p.	6 l.	
		Colombier carré.		
27 p.	l.	21 p.	9 l.	50 à 60 liv.
		Petit atlas capucin, éléphant, grand royal étranger.		
27 p.	6 l.	19 p.	l.	50 à 60 liv.
		Jesus, super-royal.		
26 p.	l.	19 p.	6 l.	50 à 70 liv.
		Petite fleur de lys.		
24 p.	l.	19 p.	l.	30 à 40 liv.
		Grand lombard.		
24 p.	6 l.	20 p.	l.	30 à 50 liv.
		Lombard.		
21 p.	4 l.	18 p.	l.	30 à 50 liv.
		Grand carré.		
20 p.	6 l.	16 p.	l.	20 à 30 liv.
Grand royal, idem, pour livres blancs ou registres, en superfin, fin & moyen, mais aussi pour papier d'écriture, pour lettres, requêtes, &c. pour impression.				
22 p.	8 l.	17 p.	10 l.	30 à 40 liv.
		Royal.		
22 p.	l.	16 p.	l.	30 à 40 liv.
		Petit royal.		
20 p.	l.	16 p.	l.	20 à 30 liv.
		Grand raisin.		
22 p.	8 l.	17 p.	l.	30 à 50 liv.
		Cavalier.		
19 p.	6 l.	16 p.	2 l.	16 à 20 liv.
		Double cloche.		
21 p.	6 l.	14 p.	6 l.	16 à 18 liv.

NOMS DES PAPIERS.

longueur.		hauteur.		poids de marc.
pouc.	lig.	pouc.	lig.	
		A la licorne.		
19 p.	l.	12 p.	l.	12 à 16 liv.
		A la cloche.		
14 p.	6 l.	10 p.	9 l.	8 à 10 liv.
		Carré, grand compte, carré au raisin, sabre.		
20 p.	l.	15 p.	6 l.	8 à 18 liv.

Ecu grand menel.

19 p. 1. 15 p. 2 l. 10 à 20 liv.

Ecu, compte, moyen-compte, cardinal, au rond, écu fleur de lys, au cornet, à la génoise, à la pomponne, aux armes d'Espagne, coutelas, &c. à écrire, pour lettres, &c. enfin, moyen & superfin.

19 p. 1. 14 p. 2 l. 10 à 20 liv.

MOYEN EMPLOI ET DESTINATION.

NOMS DES PAPIERS.

Second menel pour écriture, tant à lettres qu'autrement, fin, superfin & moyen.

longueur.	*hauteur.*
19 pouc. 6 lig.	14 pouc. lig.

Etoile, éperon, longuet, petit cavalier, pour l'impression, en superfin, fin, moyen & bulle.

18 pouc. 6 lig.	14 pouc. lig.

Grand cornet.

17 pouc. 9 lig.	13 pouc. 6 lig.

A la main, papier d'écriture, idem.

20 pouc. 3 lig.	13 pouc. 6 lig.

Couronne au griffon au lion, à la Colbert, au raisin, à la génoise, au cornet d'Hollande, idem, & pour lettres, idem.

17 pouc. 1 lig.	15 pouc. lig.

NOMS DES PAPIERS.

Batard, champi, pour impression, idem.

longeur.	*hauteur.*
16 pouc. 11 lig.	13 pouc. 2 lig.

Telliere, grand format, pour lettres & impression, idem.

17 pouc. 4 lig.	13 pouc. 2 lig.

Cadran.

15 pouc. 3 lig.	12 pouc. 8 lig.

Telliere, petit format.

16 pouc. lig.	12 pouc. 6. lig.

Pantallon.

16 pouc. lig.	12 pouc. 6 lig.

Petit raisin, bâton royal, petit cornet, papier d'écriture. idem; il s'expédie beaucoup de ces sortes pour Cadix, les échelles du Levant & nos Colonies; celui de Cadix s'embarque sur les flottes des Indes.

16 pouc. lig.	12 pouc. lig.

Aux trois O, aux trois ronds, Genes.

15 pouc. lig. 11 pouc. 6 lig.

Petit nom de Jesus.

15 pouc. 1 lig. 21 pouc. lig.

Aux armes d'Amsterdam

16 pouc. 6 lig. 12 pouc. 1 lig.

Cartier, grand format, pour cartes à jouer, soit pour France ou pour l'étranger, sur un format différent, principalement pour l'Espagne.

16 pouc. lig. 13 pouc. 6 lig.

Cartier.

15 pouc. 1 lig. 11 pouc. 6 lig.

Au pot.

14 pouc. 6 lig. 11 pouc. 6 lig.

NOMS DES PAPIERS.

Pigeonne romaine, croix croisette, papier d'écriture, en superfin, fin, moyen & bulle, aussi pour Cadix, les échelles du Levant & nos Colonies.

longueur, *hauteur.*

15 pouc. 2 lig. 10 pouc. 4 lig.

Espagnol.

14 pouc. 6 lig. 11 pouc. 6 lig.

Au lys.

14 pouc. 1 lig. 11 pouc. 6 lig.

Petit à la main.

13 pouc. 8 lig. 10 pouc. 8 lig.

Petit Jesus.

13 pouc. 3 lig. 9 pouc. 6 lig.

Serpente pour éventails, en fin & superfin.

Trasse, tresse, extrasse, étresse, main brune brouillard, à la demoiselle, gargouche gris-bleu, jaune & autres couleurs, de toutes grandeurs & forces, pour desseins, pour papiers de couleurs, à décrasser, à plier, à emboire, à plier la dorure, à cartouches & généralement à tous usages.

Toutes sortes de cartons sur des mesures données & poids de la rame; on fait de toutes sortes de papiers, que les commettans desirent, quoiqu'ils ne soient pas imprimés dans la note ci-dessus. *Journal de Commerce*, Avril 1761, pag. 141.

Papeterie de Montargis, près de Paris.

On a établi une Manufacture de papier à Montargis, qui a

étonné le public, par l'étendue du bâtiment & par la quantité des machines & agrès qui composent cette fabrique. Plusieurs ont considéré cette entreprise comme une nouveauté qui ne pouvoit avoir ni exécution ni succès; parce que les premiers papiers sortis de la manufacture étoient trop minces, suivant les uns, trop épais, suivant les autres, & selon tous, mal collés; ensorte que le public a été persuadé que l'affaire étoit absolument échouée. Mais il est revenu de cette opinion, à la vue des différens papiers de toutes sortes, qui lui ont été présentés, & qui tous sont parfaitement collés & fort blancs. En effet on a présenté des plumes de cygne sur ce papier, & on a remarqué que leur blancheur se confondoit avec celle du papier même. Il y en a de minces pour les banquiers, & de forts pour les financiers. Chacun peut y satisfaire son goût.

Il y a bien des personnes qui préfèrent aujourd'hui le papier de Montargis à celui de Hollande, parce que celui-là est plus blanc, n'est point cassant, & ne noircit point par vétusté, comme celui-ci. D'ailleurs le prix est différent d'une grande moitié; les papetiers marchands vendent dix à douze livres, ce que le marchand de Montargis, établi à Paris, rue S. Honoré, vend 5 liv. 10 f. ou 6 liv.

De la grande consommation du Papier en Espagne, &c. & du Papier de Gènes.

Il se consomme considérablement de papier étranger en Espagne, & dans les Indes; celui de Gènes sur-tout a le plus de débit, il est employé dans les bureaux de la cour & des provinces; toutes les personnes de distinction s'en servent; il s'en consomme beaucoup pour l'impression & pour les actes judiciaires, tant de l'Espagne que des Indes. Il y a dans cette république plus de 150 moulins à papier, qui sont autant de rentes substituées à prendre sur la consommation de l'Espagne & des Indes. Il y en avoit dans la flotte de 1720 pour la Nouvelle-Espagne 105796 rames enrégistrées, &c.

La qualité du papier de Gènes qui est d'une plus grande consommation dans les colonies Espagnoles; est une espèce assez commune qui sert à faire des cornets avec lesquels on fume après le repas. Rien n'a plus contribué à la réputation du papier de Gènes que la préparation de la colle: elle empêche les vers d'y donner dans les pays chauds: les papiers des autres pays sont sujets à cet accident.

Une chose particulière, c'est que jusqu'au papier commun qui sert à l'impression des bulles des croisades pour les Indes, nous

vient du dehors. Cela paroît par le privilège du monastère de S. Laurent qui est chargé de l'impression, & auquel il est permis de faire entrer sans droits 6500 rames de papier.

On ne sera point surpris, après ce que je viens de dire, que cette importation nous coûte plus d'un demi-million de piastres par an, y compris les livres que les étrangers nous apportent dans leur langue, & dans la nôtre qu'ils défigurent.

Quoiqu'en France & en Hollande on fasse de bon papier, il nous en vient peu, parce qu'il est plus cher que celui de Gènes, & ne nous plaît point.

Il faut observer que la plus grande partie du papier que nous consommons, est fait à Gènes & ailleurs, avec des peilles ou drapeaux achetés en Espagne. Le moyen le plus sûr d'augmenter nos fabriques & des les favoriser, c'est de défendre la sortie de ces peilles, soit de lin, soit de chanvre, comme on l'a pratiqué en France pour favoriser les manufactures de papier, de carton & de cartes. Quoique cette denrée paroisse une bagatelle, elle devient un objet d'importance dans le commerce. Voyez *Théorie* & *Pratique du Commerce*, par Ustariz, chap. 85.

Commerce du Papier à Amsterdam.

Le papier se vend à Amsterdam à tant de sols ou de florins la rame, suivant qu'il est blanc, grand ou petit. On en pese une ou deux rames après en avoir examiné la qualité, afin d'en mieux connoître la force & la bonté; il donne un pour cent de prompt paiement pour toute déduction.

Notice des papiers des meilleures fabriques de Hollande, avec leurs prix, courtages & droits de sortie. Les étrangers qui en tirent, donnent leurs ordres à des négocians d'Amsterdam, qui emploient des courtiers pour en faire les achats des fabriquans mêmes, comme il se pratique par rapport aux marchandises. Le terme du paiement est de six semaines ou trois mois.

Double éléphant fin.
A 46 fl. la rame. Courtage 12 f. la rame.
Impérial fin.
A 28 fl. la rame. Courtage 6 f. la rame.
Royal extra.
A 20 fl. la rame. Courtage 4 f. la rame.
Royal.
A 15 fl. la rame. Courtage 3 f. la rame.
Grand médian.
A 12 fl. la rame. Courtage 2 f. la rame.

Petit médian.

A 8 fl. la rame. Courtage 1 f. la rame.

Papier de poste, grand & épais.

A 6 fl. la rame. Courtage 1 f. la rame.

Dito commun.

A 5 fl. un quart la rame. Courtage 1 f. la rame.

Dito mince.

A 5 fl. un quart la rame. Courtage 1 f. la rame.

Le papier de poste, s'entend sans couper, car pour le couper, soit in-folio, soit in-quarto, il faut payer 5 sols par rame.

Tous les autres papiers se vendent à proportion, depuis 5 fl. jusqu'à 2 fl. & demi.

Les droits de sortie se montent à un fl. dix sols les cent rames, & dix pour cent au dessus sur la valeur. *Jour. de Commerce.* Avril, 1761, p. 153.

Il y a beaucoup de fabriques de papier en Allemagne & en Suisse, mais on sçait qu'il s'y en fait très-peu de fin; c'est principalement de celui sans colle, ou papier fluant, avec lequel on imprime tant de livres dans toute l'Allemagne. Les papeteries de Basle, de Cologne, de Nuremberg, de Lubeck, de Saxe, de Rostock, &c. en fournissent considérablement.

Il y a peu de papeteries dans le Nord, parce qu'il y a peu de rivières & de ruisseaux, du moins en Danemarck; mais en Norwège on pourroit facilement y en établir, y en ayant beaucoup qui tombent des montagnes. En attendant, on est obligé de faire venir considérablement de papier d'Hollande, de France & d'Allemagne. Ce qui est un objet d'une grande importation; & comme les frais sont toujours forts pour le fret, &c. le papier revient cher, & par conséquent les impressions. La fabrique des environs de Copenhague & celle de Roskild, &c. n'en fournissent point suffisamment ni de toutes sortes de qualités. On y fabrique du papier bleuâtre appellé *concept* pour écrire, qui se vend 7 à 8 marcs Danois la rame, & qui est d'une assez bonne qualité pour l'ordinaire.

Le papier d'Angleterre est très-beau & très-blanc.

Les Japonois fabriquent du papier avec une espèce de mûrier qu'ils nomment *kandsi*, qui leur fournit aussi des cordes, diverses sortes de meches, des étoffes, du drap, & plusieurs autres commodités. C'est avec l'écorce de l'arbre qu'ils fabriquent le papier. Tout le papier du Japon est si fort, qu'il n'y en a point dont on ne puisse faire des bonnes cordes. Voyez dans Kæmpfer, *Hist. du Japon*, fastes, p. 132, la manière de fabriquer ce papier, & l'*Hist. générale des Voyages*, tom. XIV, p. 430, & dans le tom.

VIII, p. 139, celle du papier de la Chine, qu'on dit être fabriqué avec l'écorce du bambou, & d'autres arbres, dont ils ne prennent que la seconde peau qui est fort douce & fort blanche. Ils font des feuilles de 10 ou 12 pieds de longueur, & même beaucoup plus. Ils trempent chaque feuille dans de l'eau où ils ont fait dissoudre de l'alun, afin que le papier ne boive pas l'encre, & lui donne un lustre d'argent ou de vernis. Mais il le rend sujet à se fendre. Le papier chinois est plus blanc, plus doux & plus compact que] celui de l'Europe. La surface en est si unie, qu'il ne s'y trouve rien qui puisse arrêter le pinceau, ni même en séparer les poils. Cependant, comme il est composé d'écorce, il se moisit facilement. La poussière s'y attache & les vers s'y mettent; ce qui ne manque point de corrompre les livres, à moins qu'on ne prenne souvent la peine de les battre & de les exposer au soleil.

Outre cette espèce, les Chinois font un papier de coton qui est encore plus blanc, plus fin & plus en usage. Il n'est pas sujet aux mêmes inconvéniens que l'autre. Il dure aussi long-tems, & n'a pas moins de blancheur que celui de l'Europe. Il n'y a rien de clair sur son origine, quoiqu'on la croie fort ancienne, suivant un auteur Chinois. Quelques Européens admirant sa finesse, l'ont pris pour une composition de soie, sans faire attention que la soie ne peut être réduite en pâte, quoi qu'on dise, il semble, le contraire ailleurs.

La consommation du papier est presque incroyable à la Chine. Outre les lettrés qui en emploient une quantité prodigieuse, on ne s'imagineroit jamais combien il s'en consomme dans les maisons particulières. Chaque chambre n'a d'un côté que des fenêtres ou des jalousies couvertes de papier sur les murs, qui sont ordinairement revêtus de plâtre. On applique une couche de papier, pour les conserver blancs & unis. Les plat-fonds sont à compartimens couverts de papier, sur lesquels on trace diverses sortes d'ornemens. En un mot, la plus grande partie des maisons n'offre que du papier, qu'on renouvelle tous le ans.

Un auteur Chinois reconnoît que l'art de donner du corps à leur papier, de la blancheur & du lustre, leur vient du Japon.

Ils ont aussi le secret d'argenter le papier, avec peu de dépense & sans y employer des feuilles d'argent.

Ils ont encore l'art de renouveller le vieux papier, & ils tirent un profit considérable de ce métier.

Le papier est si commun à la Chine, que pour ving-cinq sols de France, on en a cinq cents cinquante feuilles. Il y en a de mille différentes sortes, qu'on distingue par leur couleur ou par leur finesse.

Papier marbré. C'est un papier peint de diverses nuances qui se fait en appliquant une feuille de papier sur de l'eau préparée pour cela, où l'on a jetté ensuite plusieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de bœuf.

On se sert d'une espèce de peigne pour donner aux couleurs les desseins qu'on veut, commes des ondes, des panaches, des fleurs, &c.

La plus grande partie du papier marbré qu'on voit en France se fait à Paris & aux environs de Rouen : celui de Paris est le plus estimé; il s'en consomme beaucoup pour la reliure des livres, aussi-bien qu'à couvrir des boîtes de carte, & autres semblables ouvrages.

On a tenté, & assez heureusement, de mêler de l'or & de l'argent dans les papiers marbrés destinés pour la reliure des livres de la bibliothèque du Roi, & les modèles qu'on en a faits étoient très-beaux ; mais la dépense, peut-être trop considérable, a empêché l'exécution de ce dessein.

Il vient aussi du papier doré & marbré d'Augsbourg, de Léipsig, & de quelques autres endroits d'Allemagne, qui est très-beau.

De la meilleure manière de faire le papier marbré

Le grand usage qu'on fait du papier marbré, prouve combien cette marchandise est utile, & que l'art de le bien faire ne doit pas être indifférent. Quoiqu'il soit devenu fort commun, il y a peu de gens qui sçachent la manière dont on le fait. On en fait une espèce de secret. Il y a peu d'ouvriers qui aient l'art de le fabriquer dans le degré de beauté & de perfection qu'on peut lui donner. Les Allemands surpassent en cela les François, ce qui les oblige d'acheter d'eux ce qu'il y a de plus parfait en ce genre.

Il est donc important de rendre publique cette espèce de secret, & d'enseigner quelle est la meilleure manière de marbrer le papier, pour que les couleurs en sortent plus vives & plus parfaites, mieux nuancées & mieux distribuées qu'elles ne le sont ordinairement. On pourra, en s'amusant, en fabriquer soi-même de grandes quantités & à peu de frais; car les couleurs qu'on y emploie ordinairement, ne sont pas chères, & il en faut bien peu.

Préparation de l'eau sur laquelle on jette les couleurs.

La première matière qu'on emploie pour faire le papier marbré, est de l'eau simple & naturelle, sur laquelle on jette les couleurs qui, en surnageant, s'étendant & se mêlant sur sa surface, forment ensemble une infinité de figures bizarres qui imitent au parfait toutes les différentes espèces de marbrures. Mais une

des principales attentions à avoir pour faire de beau papier marbré, est de bien choisir cette eau. Il faut qu'elle soit bien claire, bien nette, & tirée d'une source très-liquide. On en peut préparer à la fois un bon seau. La préparation qu'on lui donne, est d'y mettre fondre la gomme adragan. La quantité ne peut s'en fixer au juste, parce qu'elle dépend de la quantité & de la légéreté plus ou moins grande de l'eau, & de la faciliié avec laquelle la gomme s'y délaiera. Mais on ne risque rien d'en mettre d'abord une demi-livre sur un seau d'eau. On laisse infuser cette gomme dans l'eau pendant environ 7 à 8 jours, & comme elle est difficile à dissoudre, il faut la remuer de tems en tems avec une spatule, ou un simple bâton.

Le seau ou vase dans lequel on prépare cette eau, doit être de bois de chêne ou de terre cuite. On doit le tenir toujours couvert, pour empêcher les ordures & la poussière d'y tomber. Lorsque la gomme aura été dissoute, on passera l'eau à travers un linge fin mis en double. Le marc de la gomme qui pourra rester dans le linge, sera mis encore dans de nouvelle eau de pareille qualité pour achever de le dissoudre, en le remuant bien souvent avec le bâton. On le passera ensuite de la même façon, au travers du même linge, & l'on mêlera cette eau avec la première.

Cela fait, on essaiera l'eau avec de la couleur préparée, comme nous l'allons dire ci-après. L'essai se fait en trempant légérement dans la couleur le bout d'un pinceau, & secouant ensuite ce pinceau sur la surface de l'eau, de manière à n'y tomber que de très-petites gouttes de couleur. On remarquera si ces gouttes y surnagent : si elles s'étendent de façon à former des yeux ou ronds un peu grands, à proportion de leur volume, de la largeur, par exemple, d'un écu de six livres, c'est une preuve que la couleur nage bien. Si au contraire ces gouttes ne font que de petits yeux, c'est une marque qu'il n'y a pas suffisamment de gomme dans l'eau. Alors il en faudra remettre un peu, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que les couleurs s'étendent bien. Mais s'il arrive aussi que les couleurs s'étalent par trop sur la surface de l'eau, ce sera une preuve qu'il y aura trop de gomme dans l'eau. Il faudra en ce cas, remettre de nouvel eau dans la quantité qu'on jugera nécessaire pour corriger le défaut de la première, & les bien remuer pour qu'elles se mêlent bien ensemble; on les laissera à cet effet, pendant deux ou trois jours, en les remuant de tems en tems. C'est le degré précis de la quantité suffisante de gomme dans l'eau, qui fait la beauté du papier marbré. Il n'en faut que la dose nécessaire, pour que cette gomme incorporée avec l'eau, fasse surnager les couleurs, à peu près comme la bonne huile nage sur l'eau commune : voilà une partie du secret.

Préparation des couleurs pour faire les marbrures.

Il faut se servir de couleurs qui aient été bien broyées sur un marbre ; les plus fines & les mieux broyées seront toujours les meilleures. Pour les broyer, ou lorsqu'elles seront broyées & assez fines pour les délayer, il ne faut que de l'eau claire & commune, dans laquelle on mêle un peu de fiel ou amer de bœuf.

Quand on voudra broyer de la laque, il faudra avoir un peu de bois de bresil avec un morceau de bois d'Inde, qu'on fera bouillir avec de l'eau commune, dans un chauderon de cuivre bien net. C'est de cette eau dont on se servira pour broyer ou délayer la laque dans laquelle il faudra mêler aussi un peu d'amer de bœuf. Cet amer lie la couleur comme feroit l'huile,& mieux qu'elle encore ; il rend la composition légère, en lui donnant une grande facilité de s'étendre sur l'eau gommée. On observe de ne pas mettre tout à la fois la quantité d'amer de bœuf qu'on juge nécessaire. On le fait peu à peu & à différentes reprises, en essayant souvent la couleur sur l'eau gommée, comme nous l'avons enseigné ci-dessus, pour voir l'effet qu'elle y produit. Si l'on remarque qu'elle ne s'étende pas assez,qu'elle ne fasse pas d'assez grands ronds,on y ajoute à proportion un peu plus d'amer de bœuf; il faut que les couleurs, comme l'eau gommée, soient assaisonnées à un certain degré pour prendre l'effet convenable.

Vous broierez de même, de l'inde bleu ou indigo, du massicot, du noir de fumée, du blanc d'Espagne, du verd-de-gris & autres couleurs qui servent aux peintres, en les détrempant avec de l'eau commune, & y mettant peu à peu de l'amer de bœuf autant qu'il en faudra. Si le bleu est trop foncé, on y mêlera un peu de blanc d'Espagne, & de même pour les autres couleurs. Le verd-de-gris, comme l'on sçait, ne fait pas une couleur bien verte ; mais si l'on y mêle un peu de massicot, le verd en est plus gai, & imite davantage le verd d'éméraude. On peut faire du verd plus foncé, en se servant du bleu d'Inde joint avec du massicot, & mêlant une égale quantité de l'un & de l'autre. Ce mêlange broyé ensemble comme il faut, avec un peu d'amer de bœuf, produit un verd parfait.

En mêlant une petite quantité de bleu d'Inde avec de la laque, & broyant bien le tout ensemble, on fera une couleur violette qui sera fort belle ; plus on y mettra de bleu, plus la couleur sera foncée. Le cinabre délayé & broyé sur le marbre avec de l'eau, dans laquelle on aura fait bouillir du bois de bresil, donnera un parfait vermillon. Mais comme cette couleur est de sa nature plus lourde que les autres, il faudra y mêler davantage d'amer de bœuf, pour

lui donner la légéreté proportionnelle avec l'eau gommée & les autres couleurs. Le cinabre ou le vermillon est cher; c'est pourquoi les ouvriers en emploient fort peu dans leurs marbrures; mais elle y produit un très-bel effet. C'est ainsi qu'on préparera chaque couleur dont on voudra se servir pour faire le papier marbré.

Du baquet qui contient l'eau gommée, & de la manière d'y jetter les couleurs.

Il faut un vase propre à ce travail, pour contenir l'eau gommée qui fait le fondement de toute l'opération. Ce vase doit être un baquet de bois de chêne, de forme à peu près quarrée comme le papier, ayant 18 à 20 pouces de longueur, 15 à 16 de largeur, afin que les feuilles de papier ordinaire puissent s'y bien étendre sans toucher aux bords. Ce baquet, aura 5 à 6 pouces de profondeur; & on le placera sur une table ou autre endroit à portée de la main de l'ouvrier. Cette table doit être solide & fixée de manière à ne point vaciller, autrement, l'eau en seroit troublée, & cela gâteroit tout l'ouvrage. On emplit ce baquet d'eau gommée, à un pouce près du bord.

Le baquet ainsi préparé, on jettera, avec un pinceau, sur la surface de l'eau qui y est contenue, les couleurs les unes après les autres, de même que nous l'avons dit pour les essais. Il faut commencer par y jetter la couleur dont on veut que soit le fond de la marbrure; par exemple, du noir ou du bleu clair, on verra alors que cette couleur se dispersera sur toute la surface de l'eau: on jettera ensuite sur ce fonds la couleur rouge, & cette seconde couleur s'étendra moins, mais elle fera de grands ronds à proportion que les gouttes en seront grosses: après le rouge on jettera le jaune; ces troisièmes gouttes s'étaleront moins encore, & toujours de même, à mesure que la quantité des couleurs augmentera.

Le verd se mettra après le jaune, le bleu foncé après le verd, & le blanc d'Espagne le dernier. Mais comme toutes ces couleurs après avoir été jettées, ne se mêlangeront & ne se diviseront pas assez d'elles-mêmes en petites parcelles, pour bien imiter le marbre, on aura un verre plein d'eau nette dans laquelle on aura mis deux petites cuillerées d'amer de bœuf; on en prendra avec l'extrêmité d'un pinceau, & on en secouera sur toutes les couleurs qui nagent dans le baquet, mais de manière à ne la faire tomber que par gouttes très-petites; ce qui se fait en frappant très-légèrement & par secousses le pinceau sur un bâton qu'on tient de l'autre main. Cette eau divise & éparpille d'une façon surprenante les couleurs qui forment alors comme au hasard des veines & des marbrures toutes singulières.

De la manière de faire prendre les couleurs au papier.

Lorsque les marbrures ou bigarrures des couleurs se trouveront formées sur la surfaces de l'eau à peu près comme on le desire, on prendra une feuille de papier blanc & sec qu'on étendra sur ces couleurs sans la faire glisser, & en prenant bien garde de remuer l'eau. On pressera un peu cette feuille avec les mains dans les endroits où l'on remarquera qu'elle ne touche pas exactement les couleurs. On ne doit pas craindre que le papier s'enfonce dans l'eau : il resteroit ainsi sur sa surface un tems infini de même que les couleurs, par l'effet de la gomme dont cette eau est remplie.

Quand le papier aura saisi toutes les couleurs, on le levera adroitement en le prenant par deux bouts avec les deux mains. Toutes les couleurs se trouveront attachées au papier dans la même forme qu'elles étoient sur l'eau sans qu'il y en reste. On mettra alors cette feuille de papier marbré sur un petit chassis fait de lattes de la même grandeur que la feuille, & on lui donnera un peu de pente pour la faire égoutter : l'eau en découlera sans que les couleurs se détachent. L'amer de bœuf les aura si bien incorporées au papier, qu'elles ne s'en sépareront pas ; il n'y aura qu'un peu d'eau gommée qui s'échappera sans nuire aux couleurs. Lorsqu'on aura laissé égoutter ce papier pendant un peu de-tems, on les mettra sécher sur des ficelles à l'ombre, & jamais au soleil qui en affoibliroit les couleurs.

A chaque feuille de papier qu'on voudra marbrer, il faudra recommencer la même opération de jetter les couleurs sur l'eau gommée, & observer de les y distribuer toujours autant qu'il sera possible dans le même ordre & dans la même quantité, afin que l'uniformité se trouve dans toutes les feuilles qu'on voudra faire de la même sorte. Car pour peu qu'on vînt à changer quelque chose à l'ordre ou à la quantité, il en arriveroit une différence très-sensible. Quand on a l'eau & les couleurs toutes prêtes avec le papier sous sa main, qu'on n'a qu'à jetter & distribuer les couleurs, & tremper son papier de la façon que nous l'avons dit, le travail va vîte, & un ouvrier habile en peut faire beaucoup en peu de tems. Il y en a qui font leur demi-rame de papier par jour, & qui gagnent à ce métier 40 à 50 sols.

Observations particulières.

On peut varier dans cet ouvrage les dessins de marbrures de telle façon que l'on voudra, suivant le goût ou la fantaisie d'un chacun, & suivant la manière dont on appliquera les couleurs. Si

l'on veut imiter exactement certains marbres, il faut étudier leur veinures, & le fond des couleurs qui y dominent : on tâche ensuite, par plusieurs essais faits avec les couleurs, d'attraper leur ressemblance : ce qui est fort aisé en jettant avec le pinceau sur l'eau gommée plus ou moins de certaines couleurs, & les y mettant dans l'ordre qui semble le plus conforme à la composition naturelle de marbre qu'on a pour modèle.

Si l'on ne veut pas s'astreindre toujours à cette ressemblance de marbre naturel, & qu'on aime mieux des bigarrures particulières & au hasard, on se servira d'un petit rateau qui a des dents ou pointes longues d'un pouce, & placées à certaines distances en forme d'échiquier : ce rateau aura en longueur la largeur de la feuille de papier, sa largeur sera de 4 à 5 pouces. On fera usage de cet instrument pour donner une certaine forme aux couleurs, lorsqu'elles seront répandues sur la surface de l'eau gommée. On pourra, par exemple, leur faire faire des ondes, des flammes, des sillons, &c. ou par certains petits coups de mains donnés au hasard & dans tous les sens, leur faire prendre des figures toutes singulières. C'est ainsi qu'on pourra mettre une variété infinie dans les dessins du papier : mais rien n'est si admirable que les veines que cet instrument produit dans les marbrures qui ressemblent à de petits filets presque imperceptibles.

Quelquefois on est obligé de ne tremper sur les couleurs que de petits morceaux de papier qui n'occupent pas toute la surface du baquet. Ils n'enlevent pas par conséquent toutes les couleurs à l'autre extrêmité, jusqu'à ce qu'elles soient jointes ensemble, de manière néanmoins à ne rien changer au dessin général. Au reste, il faut faire attention, en ce cas, à ne mettre de cette eau mêlée de fiel de bœuf que la quantité juste qu'il en faut pour l'effet qu'elle doit faire. Si l'on en mettoit trop, on risqueroit de pousser trop les couleurs, & de les faire avancer les unes sur les autres, de façon que le dessin en seroit dérangé. Un peu de pratique & d'intelligence fera faire d'ailleurs toutes les remarques qui peuvent contribuer à la perfection de ces sortes d'ouvrages.

Manière de lustrer ou polir le papier marbré.

Une des choses qui contribuent le plus à donner de la beauté & de l'éclat au papier marbré, lorsqu'il est fait & séché, c'est de le polir. Rien ne releve tant les traits du dessin & la vivacité des couleurs. Le coup d'œil en est tout autre, & la différence est considérable d'avec celui qui n'a point été ainsi lustré. Pour lui donner ce lustre, on lisse ce papier de la même manière & avec la même machine dont on se sert pour polir les cartes à jouer.

Mais si l'on n'a pas la commodité d'une pareillle machine, qui coûteroit beaucoup à construire; & comme nous avons principalement en vue ici les personnes de province & de campagne, qui voudroient faire du papier marbré chez elles, il faut leur indiquer un moyen de le polir qui soit plus simple & plus aisé.

On tâchera, pour cet effet, d'avoir un caillou de couleur grise ou noire, qui soit plein & gros comme un œuf d'oie. On l'aiguisera de côté sur une meule de grais, en lui donnant deux faces qui se terminent en talus, & qui forment une espèce de tranchant qu'on émoussera cependant en lui donnant 3 ou 4 lignes d'épaisseur. On fera ce tranchant sur sa longueur en forme d'une portion de cercle, & on l'arrondira un peu sur sa largeur ou épaisseur. On le polira bien ensuite avec de l'émeril, du tripoli & de la potasse, de la même manière qu'on polit toutes les pierres fines.

Quand ce caillou sera ainsi taillé & bien poli, on l'emmanchera au bout d'un grand morceau de bois de 7 à 8 pieds de longueur sur 4 pouces de diamètre. Ce morceau sera suspendu au plancher avec une corde, vis-à-vis l'endroit où l'on veut dresser l'établi pour polir le papier. Cet établi sera une table solide, sur laquelle on aura une pièce de marbre bien poli, de la grandeur d'une feuille de papier. Le marbre granite est le plus convenable pour cette opération, parce qu'il est plus plein.

On étalera sur ce marbre les feuilles de papier l'une après l'autre, le côté marbré en haut. On prendra ensuite le polissoir avec les deux mains, & on le passera fortement sur le papier, en commençant toujours par un même côté, & amenant peu à peu vers l'autre. A mesure qu'on verra que le papier se polit, on parcourra de même toute la feuille qui paroîtra alors brillante comme si l'on avoit mis dessus un vernis. Mais pour que le polissoir glisse plus facilement & sans rien déchirer, on passera auparavant sur le papier d'une manière légère, un morceau de savon blanc. Le polissoir alors fera son effet sans beaucoup de fatigue, & le papier se lustrera du plus beau brillant. La gomme adragant & le fiel de bœuf qui sont entrés dans la composition, suffiront pour lui donner ce lustre.

Il y a des personnes qui ont tenté de mettre du vernis sur le papier marbré; leur essai n'a pas eu de succès; le vernis a détrempé les couleurs de la marbrure, & a tout gâté. On peut croire cependant qu'il y auroit moyen d'y appliquer le vernis sans cet inconvénient; mais il faudroit que ce fût une espèce de vernis composé exprès, de même qu'on en a trouvé un pour fixer le pastel, & pour lustrer les estampes gravées en couleur, sans endommager l'ouvrage.

Enfin, un autre moyen moins recherché encore que tout ce que nous venons de dire pour polir le papier marbré, c'est de se servir de ces gros verres pleins qu'on fabrique exprès dans les verreries, & dont on fait usage pour polir bien des choses. Ces verres ont communément la forme de champignons, dont le pied tient lieu de manche ou de poignée pour s'en servir. Tout le monde les connoît, & on en trouve aisément par-tout. Mais comme la matière en est tendre, & qu'il y a souvent dans le papier de petits grains de sable ou autres corps durs, ces verres sont bien rayés, & alors ils gâtent plus l'ouvrage qu'ils ne l'embellissent. C'est pourquoi il vaut mieux se servir d'un caillou, qui étant dur de sa nature, quand il a été une fois taillé, est ce qu'il y a de plus propre pour cette opération, qui est la fin & la perfection de tout l'ouvrage. *Journal Econom.* 1758, p. 112.

Papier gris. C'est le même que *papier brouillard;* l'usage lui donne plus souvent le nom de *gris*, & c'est ainsi que les apothicaires & les chymistes le nomment toujours. Il s'en servent pour filtrer & clarifier leurs teintures, élixirs, ou autres liqueurs spiritueuses, séparant par cette opération les feces ou le marc des drogues qu'ils ont infusées, ou dans du vin, ou dans de l'eau-de-vie, ou dans de l'esprit-de-vin. Il faut pour cela que le papier gris soit de la plus fine espèce, fort clair & peu serré. Les mêmes artistes s'en servent encore pour luter leurs vases de verre à distiller, en enduisant des bandes avec du lut fait exprès; mais on se sert plus utilement à la place, de la vessie de porc mouillée, qui porte sa glu avec elle.

Papier velouté ou *soufflé.* Ce papier est propre à faire de fort belles tapisseries, & a des avantages réels sur une grande partie des étoffes qu'on y emploie.

L'utilité bien reconnue des papiers veloutés, & le prompt débit de ceux d'Angleterre, ont été de puissans aiguillons pour réveiller l'émulation des artistes François. Dans le nombre de ceux qui jusques à présent ont fait des recherches sur les secrets de cette fabrique, le Sr. Aubert, graveur en bois à Paris, est le seul que nous sçachions avoir bien réussi. Sans doute la plupart de ses émules en cette partie, auront été rebutés par les difficultés infinies qu'il a lui-même rencontrées dans les premiers essais, puisqu'il n'est venu à bout de les surmonter qu'après 18 mois d'un travail assidu, & des expériences de toutes espèces, souvent réitérées & toujours fort coûteuses.

Il est enfin parvenu à fabriquer des papiers veloutés, aussi beaux & aussi parfaits que ceux d'Angleterre. Il en a de toutes sortes, en une & en plusieurs couleurs, tous d'après les plus beaux dessins de damas. Les pièces sont de 9 aunes sur 20 pouces de large, &

& il peut en fournir des assortimens complets pour les plus grands appartemens. Il est de plus en état d'en fabriquer sur tel dessin qu'on voudra lui donner, & d'assortissans à toutes sortes de meubles : on colle sur une toile usée, ou naturellement claire & mince, bien tendue sur un quadre de menuiserie de la proportion de chaque pièce de tapisserie, ou sur le mur même à chaque endroit destiné à en recevoir une pièce. On collera d'abord sur cette toile de grandes feuilles de papier gris, & quand il sera bien sec, on collera par dessus le papier velouté, qui par ce moyen s'appliquera sans aucune soufflure, & bien plus exactement que si on le posoit directement sur la toile. *Journal Econom.* Mars, 1755, p. 85.

Dans celui de Février 1756, p. 92, le Sr. Tierce de Rouen, réclame l'invention des papiers veloutés ou soufflés, qui est attribuée ci-dessus aux Anglois, en établissant que ce secret a été enlevé aux François par des ouvriers qui ont passé de France en Angleterre.

En 1620, dit-il, le Sr. le François, établi à Rouen, en fit la découverte. On a encore actuellement des planches gravées dont il se servoit, & qui portent pour date les années 1620 à 1630. Son fils, mort à Rouen en 1748, soutint pendant plus de 50 ans la même manufacture. Il pouvoit à peine suffire aux desirs des étrangers qui lui demandoient ces sortes d'ouvrages. Quelques-uns de ses ouvriers, séduits par l'espérance d'une fortune rapide, le quittèrent, & furent s'établir en Hollande & en Allemagne. Ils y tentèrent le même genre de travail; mais par leur peu de capacité, les uns ne parvinrent qu'à représenter des brocatelles sur des fonds blancs & sur des fonds dorés; les autres ne purent faire que des papiers veloutés. On sent le peu de mérite qu'il y avoit à une opération aussi simple, où il ne restoit, quand le graveur avoit fourni sa planche, qu'à appliquer machinalement un mordant sur lequel on seme, sans aucune nuance, une ou deux teintes de laine en poudre

Celui qui a acheté le fonds du Sr. le François a porté, dit-il, à un point bien supérieur, cette manufacture. Il imite, dans un degré beaucoup plus parfait, toutes sortes de tapisseries, soit paysage, soit histoire, & il copie les tableaux qu'on lui propose. Le mélanges des laines y rend parfaitement celui des couleurs. Il en débite beaucoup en France & chez l'etranger. C'est sur toile qu'il exécute ce que tant d'autres s'amusent à faire sur le papier. Nous en parlerons à l'article *Tapisserie*.

PARAGUAY. Plante, ou plutôt arbrisseau, qui croît dans

quelques provinces de l'Amérique méridionale, particulièrement dans le Paraguay, dont elle a pris son nom.

Cette plante, qui ne s'élève guère de terre plus d'un pied & demi, a des rameaux très-foibles, & des feuilles assez semblables à celles du séné. On la peut regarder comme une espèce de thé occidental, qui de même que celui d'orient, se prend infusé dans de l'eau chaude, à laquelle elle communique une couleur & une odeur assez approchante de celle du meilleur thé qu'on envoie en Europe.

Il y a deux sortes de paraguay; l'un qui retient le nom d'herbe de paraguay, & l'autre qu'on appelle *herbe camini*. Voyez *Camini*. Cette dernière est la plus estimée, & se vend un tiers plus cher que le paraguay, tant parce qu'elle est l'élite de toute celle qui se recueille, & qu'il y a moins de déchet, que parce qu'elle a quelque chose de plus agréable que l'autre.

Le paraguay commun s'appelle, en espagnol, *Yervacon-palos*, ce qui signifie herbe avec ses petits bâtons, parce qu'en effet elle est remplie de plusieurs petites branches rompues. Celle-ci, comme la moins bonne, ne sert qu'aux domestiques & aux esclaves; l'autre est la boisson des gens riches & accommodés; mais toutes deux sont d'un usage si grand, si commun & si nécessaire, que personne dans cette partie de l'Amérique ne pouvant ou ne voulant s'en passer, il s'en vend au Pérou, au Chily & à Buenos-Ayres, pour plus de deux millions par an, qui passe par les mains des Jésuites qui ont soin des missions du Paraguay, du gouverneur général de la Province, & des gouverneurs particuliers des villes.

La mode ou la nécessité de cette herbe est si bien établie dans toutes ces parties méridionales du nouveau Monde, sur-tout au Pérou, que les Espagnols, les Indiens & les Nègres ne s'en peuvent passer; & que l'ouvrage des mines du Potosi cesseroit, si les maîtres n'avoient soin d'en pourvoir les malheureux esclaves qui y travaillent. Aussi les domestiques ne s'engagent-ils avec personne, qu'entre autres conditions, & comme une partie de leurs gages, on ne leur donne du paraguay pour boisson.

L'usage de cette herbe commence insensiblement à s'établir aussi dans l'Europe, & les Anglois, entre autres, ne l'estiment, ou du moins feignent de l'estimer pas moins que le thé; peut-être autant par goût, étant à portée d'en avoir, & seuls, & beaucoup, à cause du commerce qu'ils font avec les Espagnols de l'Amérique méridionale, & à Buenos-Ayres, depuis le traité d'Utrecht de 1713.

Les sacs dans lesquels cette herbe est transportée de l'Amérique en Europe, sont faits de peaux crues de taureau ou de vache

coufues avec des lanières ou courroies de même cuir. Quand les Efpagnols veulent les remplir, ils les pendent au plancher à quatre cordes pour les tenir ouverts ; & à mefure qu'ils y mettent de l'herbe qui doit être extrêmement fèche, ils la foulent avec des bâtons, ce qui fert à la conferver. Quand les facs font pleins, on acheve de les coudre.

Ces facs font quarrés, du poids de 5 ou 6 arobes, c'eft-à-dire, de 125 livres chacun, poids de France.

Lorfqu'on ouvre les facs, & qu'on en veut tirer l'herbe, elle eft fi dure & fi ferrée, que ce n'eft pas fans peine qu'on la brife, & qu'on la réduit en une efpèce de poudre un peu groffe, mêlée de ces petits morceaux de bois dont on a parlé.

Pour préparer cette herbe & en faire de la boiffon, il n'y a rien de différent de ce qui s'obferve pour le thé, à la réferve qu'on infufe & bois & herbe tout enfemble. Le trop d'herbe ou le trop d'infufion la rendent trop forte, & en couleur, & en goût; mais en cet état, on lui croit plus de vertu.

Outre toutes les qualités que les Orientaux donnent à leur thé, comme d'être bon aux maux de tête, à la poitrine, à l'eftomac, contre la pituite, & à réparer le fommeil, les Américains lui croient celle de purifier toutes fortes d'eaux, quelque impures & quelque corrompues qu'elles foient, en la faifant infufer dedans, foit à chaud, foit à froid. Auffi, comme ils en ont toujours avec eux, s'ils ne trouvent que de mauvaife eau dans les montagnes & dans les vaftes campagnes, prefque toutes inhabitées, qu'ils font obligés de traverfer pour aller de Buenos-Ayres au Pérou & au Chily, ils ne craignent point d'en boire après y avoir mis quelque tems infufer leur herbe, & prétendent que cette confiance qu'ils y ont, eft juftifiée par le fuccès & par une longue expérience.

On la croit auffi très-fouveraine pour le fcorbut & les fièvres putrides ; on s'en eft fervi heureufement pour la guérifon de ces maladies fur les vaiffeaux du roi.

PARCHEMIN. Peau de bellier, mouton ou brebis, & quelquefois de chèvre, préparée d'une certaine manière qui la rend propre à divers ufages, mais particulièrement pour écrire ou pour couvrir des livres, des regiftres & des porte-feuilles.

Jufqu'à l'invention de l'Imprimerie, tous les livres s'écrivant à la main fur du parchemin, ou fur du velin, le commerce de cette marchandife étoit fi confidérable à Paris, qu'on y avoit établi une halle dans la cour des Mathurins pour en faire le débit.

Le parchemin fe commence par le mégiffier, & s'acheve par le parcheminier.

On appelle *parchemin en cosse*, ou *parchemin en croûte*, celui qui est tel qu'il est sorti de la main du mégissier; c'est-à-dire, qui n'a point encore été raturé par le parcheminier avec le fer sur le sommier.

Le parchemin en cosse s'envoie par les mégissiers, en paquets de 36 peaux chacun, qu'on nomme *bottes de parchemin*.

Les villes de France d'où l'on tire le plus de parchemin en cosse, sont, Issoudun, Bourges, Château-Roux, Vierzon, Aubigny, Orléans, Rouen, Argenton, Bernay, Orbée, Gisors, Coutance, Bayeux, Amiens, Abbeville, Senlis, Poitiers, Chartres, Quimpercorentin, Fontenay, Limoges, S. Léonard, Agen, Castres & Troyes; il s'en tire aussi de Flandre, particulièrement de Lille, Tournay & Ypres.

Le parchemin est une sorte de marchandise dont il se fait une prodigieuse consommation dans le royaume, & des envois considérables dans les pays étrangers, particulièrement dans la Flandre Espagnole, en Hollande, en Angleterre, en Espagne, & en Portugal.

Celui qui se débite par les parcheminiers, après l'avoir raturé, préparé & marqué de leur marque particulière, se vend ou à la botte, ou au cent en compte.

La botte de parchemin sans être équarrié, c'est-à-dire, dont les bords n'ont point été coupés sous la règle, est composée de 36 peaux.

La botte de parchemin équarrié pour servir aux expéditions des chancelleries, aussi de 36 peaux.

La botte de parchemin en cahiers contient dix-huit cahiers de quatre feuilles chacun; ce qui fait en tout 72 feuilles ou 144 feuillets.

Ce que les superstitieux nomment du *parchemin vierge*, n'est autre chose qu'une espèce de parchemin très-mince & très-délicat, propre à certains usages particuliers, comme pour faire des éventails, & d'autres semblables ouvrages, qui se fait avec la peau d'un agneau mort-né ou très-jeune.

Le Parchemin timbré, est du parchemin ordinaire raturé, préparé & équarrié par les parcheminiers, que les fermiers des aides de chaque généralité du royaume ont fait marquer de leur marque particulière, portant les armes du Roi; le nom de la généralité, & le prix qu'il doit être vendu, suivant qu'il est plus ou moins grand.

Manière de fabriquer le parchemin.

Lorsque la peau a été pelée & planée par le moyen de la chaux

& du plain (comme il se trouve expliqué à l'article du *Chamois*,) le mégissier l'étend sur la herse, qui est une espèce de grand chassis composé de quatre membres de bois équarriés & emmortoisés l'un dans l'autre par les angles, & percés dans leur longueur de distance en distance de trous dans lesquels sont fourrées des chevilles de bois qu'on peut tourner quand on veut, de même que celles d'une basse de violon.

La peau étant bien étendue sur la herse, on l'écharne avec le fer, qui est un instrument d'acier tranchant propre à cette usage; & lorsqu'elle a été écharnée, c'est-à-dire qu'on en a enlevé le plus gros de la chair qui peut être dessus, on la mouille avec un torchon, puis on sème par dessus du groizon, qui est une espèce de pierre ou craie blanche réduite en poudre fine.

Après que la peau a été superficiellement parsemée de groizon, l'on prend une grosse pierre-ponce plate par dessous, à peu près semblable à la molette dont on se sert pour broyer les grosses couleurs, qu'on passe sur toute la peau, comme si l'on vouloit broyer le groizon qu'on a mis dessus, ce qui acheve d'ôter le le reste de la chair.

Lorsque toute la chair a été exactement ôtée de dessus la peau, l'on passe de nouveau le fer par dessus; puis on remouille avec le torchon sans y mettre de groizon, se contentant seulement de la frotter avec la pierre-ponce, ce qui adoucit beaucoup le côté de la chair, qu'on égoutte ensuite avec le fer en l'appuyant fortement dessus sans en rien emporter.

Le côté de la chair ayant été bien égoutté, l'on passe le fer par dessous, qui est le côté où étoit la laine ou le poil, puis l'on rebande bien fort la peau par le moyen des chevilles de la herse, & lorsqu'elle est suffisamment bandée, on passe encore le fer du côté de la chair, ce qui acheve de l'égoutter entièrement; plus la peau est égouttée, & plus elle devient blanche.

Après que la peau a été égouttée de la manière qu'il vient d'être dit, on rejette du groizon par dessus, qu'on balaie avec une peau d'agneau garnie de sa laine, ce qui l'unit & lui donne cette fleur blanche qu'on apperçoit sur toute la superficie du parchemin, lorsqu'il sort de la main du mégissier.

Quand la peau a reçu toutes les façons qu'on vient de dire, ce que les ouvriers appellent *le travail à mouiller*, on la laisse en repos sécher; & quand elle est bien sèche, on la leve de dessus la herse en la coupant proprement tout autour avec un coûteau, & c'est en cet état qu'on l'appelle *du parchemin en cosse* ou *en croûte*.

La peau ayant été préparée par le mégissier de la manière qu'on vient de l'expliquer, le parcheminier la prend pour la raturer à

ſec ſur le ſommier, par le moyen d'un fer ſemblable à celui dont on a déja parlé, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus fin & plus tranchant, qu'il coule à force de bras depuis le haut de la peau juſqu'en bas, dont il enleve environ moitié de l'épaiſſeur de la peau.

La peau ainſi raturée à ſec ſur toute ſa ſuperficie le plus également qu'il a été poſſible, tant du côté de la fleur que du côté du dos, on paſſe la pierre-ponce par deſſus pour la bien unir des deux côtés, ce qui s'appelle *poncer le parchemin*, & c'eſt cette dernière façon qu'on lui donne ſur une eſpèce de forme ou banquette couverte d'une toile rembourrée, qu'on nomme *ſelle à poncer*, qui le met en état de pouvoir recevoir l'écriture.

C'eſt le côté de la peau où étoit la chair qu'on nomme *la fleur du parchemin*, & celui où étoit la laine ou poil s'appelle *le dos du parchemin.*

La façon de raturer les peaux à ſec ſur le ſommier eſt la plus difficile de toutes celles qui ſe donnent au parchemin; c'eſt pourquoi les mégiſſiers ne s'attachent guère à la lui donner, laiſſant cet ouvrage à faire aux parcheminiers qui en ont un plus grand uſage.

On appelle *ratures de parchemin*, ce que le parcheminier enleve avec le fer de deſſus le parchemin en coſſe; on en fait de la colle dont ſe ſervent pluſieurs ouvriers.

Le *vélin*, ainſi nommé de ce qu'il eſt fabriqué de la peau d'un veau mort-né ou de celle d'un veau de lait, eſt auſſi une eſpèce de parchemin, mais plus blanc & plus uni que le parchemin ordinaire.

Le vélin, de même que le parchemin, eſt d'abord préparé par le mégiſſier, & enſuite achevé par le parcheminier, avec cette différence néanmoins que le vélin ne paſſe point par la chaux, & qu'on y fait paſſer le parchemin.

On emploie le vélin à divers uſages, mais particulièrement à écrire des livres d'égliſe ou d'autres livres de conſéquence, à deſſiner des généalogies & des plans, à peindre en miniature, à imprimer des images, & à couvrir quelques livres d'importance.

La ville d'Anvers en conſomme conſidérablement, par rapport à la grande quantité d'images qu'on y fait imprimer ſur le vélin, dont il ſe fait de gros envois à Paris & dans pluſieurs autres villes d'Europe.

Il ſe fabrique du vélin dans tous les endroits où l'on fait du parchemin; mais celui de Lille en Flandre, de Bayeux & de Coûtance en Normandie, eſt le plus eſtimé.

PAREIRA BRAVA. C'eſt une racine ligneuſe, dure, tortueuſe, brune en dehors, rude, toute ſillonnée dans ſa longueur

& dans sa circonférence comme la racine du thymelea, d'un jaune obscur intérieurement, comme entrelacée de plusieurs fibres ligneuses : de manière qu'étant coupée transversalement, elle représente plusieurs cercles concentriques, coupés de beaucoup de rayons qui vont du centre à la circonférence. Elle est sans odeur, un peu amère, d'une saveur douce à peu près semblable à celle de la reglisse, de la grosseur du doigt.

Les Portugais nous apportent cette racine du Brésil, & ils disent que cette plante est une espèce de vigne sauvage. Cette racine a été apportée en France pour la première fois (en 1706) par M. Amelot, conseiller d'état & ambassadeur en Espagne, au retour de son ambassade de Portugal, & est regardée comme un remède spécifique pour la guérison de la pierre & de la gravelle.

Il ne se fait pas encore un grand commerce en France de cette racine, que les Portugais estiment néanmoins sur le pied de l'ipécacuanna. On l'appelle aussi *butua*. Voyez Geoffroy, tom. II.

PARFUM. Senteur agréable qui flatte l'odorat.

La plupart des parfums se font ou se composent avec le musc, l'ambre-gris, la civette, les bois de rose & de cèdre, l'iris, la fleur d'orange, la rose, le jasmin, la jonquille, la tubéreuse, & autres fleurs odorantes.

On y fait aussi entrer le storax, l'encens, le benjoin, le girofle, le macis & autres semblables drogues, qu'on nomme communément des aromates. Voyez *Aromates*.

On compose encore quelques parfums avec des herbes aromatiques, telles que peuvent être la lavande, la marjolaine, la sauge, le thym, la sarriette, l'hysope, &c.

Autrefois les parfums étoient fort en usage en France, particulièment ceux où entroient le musc, l'ambre-gris & la civette; mais depuis qu'on s'est apperçu qu'ils incommodoient le cerveau, l'on s'en est presque déshabitué.

Les parfums sont encore très-à la mode en Espagne, en Italie, & en quelques autres pays.

Les Orientaux, tels que sont ceux de la Perse, de l'Arabie, & des autres pays qui leur sont adjacens, ont toujours fait depuis un très-ancien tems, grand usage des parfums, tant pour donner de l'agrément à leurs onctions si nécessaires à leur santé, que parce qu'ils étoient à portée d'avoir des aromates, & même des plus précieux qui croissent, ou dans leur voisinage, ou dans les Indes. Les Arabes ont été les premiers qui en firent un grand commerce dans toute l'antiquité, & qui donnèrent occasion aux Tyriens de s'enrichir en leur fournissant de cette marchandise odo-

riférante, outre l'or, & les pierres précieuses qu'ils apportoient des Indes chez eux, au moyen de la navigation, & delà, par le secours des caravanes de chameaux, très-propres pour traverser leurs déserts de sable, jusqu'à la ville de Tyr, laquelle tenoit des foires pour toutes ces marchandises. Voyez *le Prophete Ezéchiel*, ch. xxvij. v. 22. où il y a un passage très-précis là-dessus.

Les huiles & les drogues qui les parfument, sont toujours d'un grand commerce dans ces mêmes pays pour cet usage. Les Orientaux continuent actuellement cette pratique, en la regardant comme nécessaire, plutôt pour leur purification religieuse, que pour l'entretien de leur santé. Voyez *l'article d'Alcanna*.

L'Arabie a toujours produit une partie des parfums dont elle faisoit anciennement toute seule un si riche commerce chez les étrangers : sçavoir, l'encens, la myrrhe, le roseau ou jonc aromatique, le nard, l'*opobalsanum* ou baume de la Mecque, & quelques autres. A l'égard des autres aromates, les Arabes, qui étoient dans les premiers tems les grands maîtres de la navigation des Indes, les alloient chercher avec leurs vaisseaux, en traversant le milieu des mers de l'Océan Indien, à la faveur des moussons, qui sont des vents périodiques & réglés, qui souflent deux fois l'an, & opposés sur un même rhumb, lesquels servent de guides aussi assurés que fait la boussole, dans quelque route que l'on veuille faire ; c'est-à-dire, que chaque mousson fait aller en un sens sous plusieurs directions à des ports desirés, & son opposée en fait revenir de même. Les lieux où ils les alloient chercher, étoient l'isle de Ceylan, celle de Sumatra, & la presqu'isle de Malacca, où ils chargeoient aussi beaucoup d'or, d'ivoire, & des pierres précieuses. Ces autres drogues aromatiques étoient particulièrement, la casse ligneuse, le cinnamome, (qui est la cannelle) les bois d'aloës & de santal citrin, le benjoin, le camphre, le girofle, la muscade, &c. Quoique ces quatre dernières ne soient point mentionnées dans les écrits des anciens historiens, les Arabes cependant s'en sont servis aussi anciennement que des autres drogues, suivant le témoignage des Indiens d'aujourd'hui, qui leur en fournissoient également, vu qu'elles ont toujours été en grand usage dans l'antiquité chez les Orientaux. Apparemment qu'elles portoient d'autres noms, qu'on n'a pas sçu ni connu de nos jours. Enfin, les anciens Arabes apportoient encore des Indes le *galbanum*, l'ambre gris, le musc, la civette, &c. ces trois dernières encore sous des noms inconnus de nos auteurs.* *Mém. de M. Garcin.*

Observation touchant les Parfums.

Tous les parfumeurs sçavent que le sucre broyé avec du musc

ou de l'ambre-gris en ouvre les pores & la substance, & les fait mieux pénétrer dans les eaux, les poudres & tout ce que l'on veut parfumer. Le sucre produit principalement ces effets en atténuant, dissolvant & subtilisant les parties visqueuses de ces odeurs, ensorte qu'elles sont en état de se mouvoir avec plus de liberté & de frapper plus vivement notre odorat.

Mais tout le monde ne sçait pas que lorsque ces parfums ont presqu'entièrement perdu leur odeur naturelle, on peut la leur rendre en grande partie, en y appliquant, avec beaucoup de ménagement, un peu de sel volatil animal, comme celui de corne de cerf, &c.

C'est une expérience qu'on a faite, & qui nous découvre par qu'elle raison physique on suspend quelquefois des parfums éventés dans les privés, pour leur faire reprendre leur odeur perdue; c'est que les sels volatils y abondent, s'élevant continuellement des matières, tant animales que végétales, qui y sont dans un état perpétuel de putréfaction. *Journ. Econ.* Mars, 1752, p. 39.

La France tiroit autrefois d'Espagne & d'Italie quantité de peaux de chèvres ou boucs toutes parfumées, qui s'employoient à faire des gants, des pourpoints, des poches, des bourses, à couvrir des corps de jupes, &c. quoique ces peaux fussent d'un grand prix & fort à la mode, cependant on ne les peut plus souffrir à cause de leur odeur trop violente; ensorte qu'elles ne tiennent présentement aucun rang considérable parmi les autres marchandises dont il se fait négoce dans le royaume.

PASSARILLES. On nomme ainsi à Frontignan, ville de Languedoc, les *raisins secs* qui s'y font, & qui avec ses excellens vins muscats, font le plus grand objet de son commerce.

Lorsque les raisins sont en parfaite maturité, on en choisit les plus gros & les plus sains, qu'on attache à de longues perches, dont on tapisse, pour ainsi dire, le dehors de toutes les maisons, depuis le grenier jusqu'au bas, environ à 5 pieds du pavé, ce qui forme une décoration agréable, sur-tout lorsque les grappes en sont encore fraîches, & qu'elles n'ont point été séchées par l'ardeur du soleil.

Lorsqu'elles y ont suffisamment resté, on les met dans de petites boites de sapin, dans lesquelles elles sont envoyées, non-seulement à Paris & dans les diverses provinces du royaume, mais encore dans les pays étrangers, où ils sont extrêmement estimés. Voyez *Raisins*.

PASSAS DEL SOL. On nomme ainsi à Grenade en Espagne, les raisins qu'on fait sécher simplement au soleil sans les y

avoir préparés auparavant, en les passant par une sorte de lessive. Ceux à qui l'on donne cette préparation se nomment *passas de lexia*, *raisins de lessive ;* en général, les uns & les autres se nomment des *passarules.*

PASSE. *Raisin de passe.* C'est du raisin séché au soleil, dont on fait du vin en Afrique & au Levant.

Ce vin se fait en mettant environ 200 pesant de raisins de passe dans une barrique qu'on remplit d'eau, & qu'on laisse bouillir de soi-même pendant 5 ou 6 jours, qui suffisent ordinairement pour qu'il soit en état d'être bu. Il est blanc, un peu trouble, & ne laisse pas d'enivrer ceux qui en boivent avec excès. Voy. *Raisin.*

PASTEL, qu'on nomme aussi *guesde.* Drogue qui sert aux teinturiers pour teindre en bleu.

Le pastel est une plante à fleurs en croix ou composée de quatre pétales.

Ce genre renferme trois espèces, dont l'une se cultive en Languedoc ; la seconde est sauvage, & diffère peu de la première ; & la troisième est une petite espèce qui ne se trouve qu'en Portugal.

De la culture & la préparation qu'on fait en Languedoc du Pastel ou Guesde.

Le pastel, qui est d'un grand usage dans la teinture pour donner un beau bleu d'azur, est cultivé dans plusieurs pays de l'Europe. Celui de Languedoc est le plus estimé ; nous allons décrire succinctement la manière dont cette plante est cultivée & préparée dans cette province.

Les paysans ont accoutumé de distinguer deux différentes graines de pastel, l'une violette, & l'autre jaune ; ils préfèrent la violette, parce que le pastel qui en leve, a les feuilles lisses & unies, au lieu que le pastel qui leve de l'autre graine, les a velues ; ce qui fait qu'elles se chargent de poussière & de terre, & que le pastel en vaut moins. Ce pastel s'appelle *pastel bour* ou *bourdaigne.*

On choisit, pour semer le pastel, les fossés des châteaux & les champs les plus près de la maison, parce qu'ils sont mieux engraissés. Il faut que la terre soit bonne & sans rochers dessous : on jette d'abord le fumier sur le champ, après quoi on bêche la terre, & on la dispose en planches de trois pieds de large, qu'on applanit avec le rateau.

Le véritable tems de semer le pastel est le mois de Février, le pastel qui en vient est plutôt mûr & meilleur. Cependant, pour éviter les giboulées du mois de Mars qui le gâtent souvent, plu-

sieurs ne le sément que dans le mois de Mars même, quand le mauvais tems commence à finir.

On jette la graine fort épaisse sur les planches préparées, & on la couvre avec le rateau. Il faut avoir soin, quand le pastel commence à lever, de le sarcler & d'arracher toutes les herbes étrangères, & c'est pour cela qu'on dispose le terrein en planches. La racine du pastel devient ordinairement de la grosseur du pouce, & de la longueur d'un pied ou d'un pied & demi : elle pique, c'est-à-dire, qu'elle s'enfonce perpendiculairement sans se diviser. Elle est garnie tout autour de longues barbes ou fibres.

Le pastel pousse d'abord hors de terre cinq ou six feuilles, qui se soutiennent droites pendant qu'elles sont vertes : elles sont longues d'environ un pied, & larges de six pouces : elle commencent à mûrir vers la S. Jean. On connoît qu'elles sont mûres, en ce qu'elles s'affaissent & qu'elles commencent à jaunir. On les cueille alors en les empoignant bien près de terre, & on les coupe en tordant ; on sarcle ensuite de nouveau le pastel, ce qu'on a soin de réitérer à chaque récolte.

En Juillet, s'il y a eu quelque pluie, on fait une seconde récolte : la pluie ou la sécheresse l'avance ou la retarde de 8 jours. On fait cette récolte avec la même précaution & de la même manière que la première : à la fin du mois d'Août on en fait encore une autre; on en fait une quatrième à la fin de Septembre, & huit jours après la Toussaint on fait la dernière. Elle est plus forte que les autres, parce que l'intervalle est plus long.

On ne fait que quatre récoltes du pastel, qu'on destine pour graine dès le mois de Septembre; on l'abandonne, & il forme alors des tiges hautes de quatre ou cinq pieds, partagées en plusieurs branches, & dont la fleur est jaune. On laisse ce pastel sur pied tout l'hiver, & la graine n'est mûre que dans le mois de Juin de l'année suivante : on en connoît la maturité, en ce qu'elle est devenue noire, & qu'elle commence à tomber d'elle-même.

On ne cueille jamais le pastel pendant la pluie ou le brouillard; il faut que le tems soit serein, & que le soleil ait donné sur les feuilles. Après la dernière récolte, on laboure d'abord la terre ; on arrache, par ce moyen, les racines du pastel, & l'on y seme du bled, si l'on veut, ou bien on prépare la terre pour de nouveau pastel.

A chaque récolte on porte les feuilles au moulin à mesure qu'on les cueille, pour les écraser & les réduire en pâte fine, où l'on ne distingue plus les côtés. Cela doit se faire promptement, parce que ces feuilles entassées, fermentent & se pourrissent bientôt avec une puanteur insupportable. Ces moulins sont assez semblables aux moulins à huile ou à tan. Ils sont composés d'une meule, posée de champ, qui roule autour d'un pivot perpendiculaire, dans une

ornière circulaire assez profonde, dans laquelle on met le pastel qu'on veut faire broyer.

Quand les feuilles sont bien écrasées & réduites en pâte sous la meule, on en fait des piles dans la galerie du moulin ou au dehors à l'air libre : après avoir bien pressé la pâte avec les pieds & les mains, on la bat & on l'unit par dessus avec la pelle ; c'est le pastel en pile.

Il s'y forme en dehors une croûte qui devient noirâtre : quand elle s'entr'ouvre, on l'unit de nouveau avec beaucoup de soin, autrement le pastel s'évente, & il se forme dans les crévasses de petits vers qui le gâtent.

Après quinze jours, on ouvre le monceau de pastel, on le broie entre les mains, & on mêle ensemble la croûte & le dedans. Il faut même quelquefois écraser la croûte avec une masse, pour la pouvoir broyer.

On fait ensuite de cette pâte de petits pains ou pelotes rondes, qui doivent peser, selon les ordonnances, cinq quarterons poids de table : on serre bien ces pelottes en les formant ; on les donne ensuite à une autre personne qui, en les appuyant dans une écuelle de bois, les allonge par les deux bouts opposés.

Les pelotes s'appellent *coques* ou *coquaigne*, & le pastel ainsi apprêté, *pastel en coquaigne*. C'est delà qu'est venu l'usage de dire, *pays de cocagne*, pour dire un pays riche, parce que le pays où croît le pastel s'enrichissoit par le commerce de cette drogue. *Journ. Econ.* Juillet, 1757, pag. 67.

Cette plante croît & se cultive en Languedoc dans les diocèses de Toulouse, S. Papoul, Mirepoix, Lavaur & Alby : on en seme aussi aux environs de Genève qui réussit très-bien ; il coûte 20 livres le quintal.

Le pastel vieux est le meilleur ; il se peut garder dix ans entiers. Une forte couleur de pastel est d'un bleu foncé presque noir, & est la base de tant de sortes de couleurs, que les teinturiers ont une échelle qui leur sert à composer les différentes nuances du pastel, depuis la plus claire jusqu'à la plus obscure.

Quoique le pastel vienne en plusieurs pays de l'Europe, on a toujours donné la préférence à celui de Languedoc. C'est dans le haut Languedoc où le terroir est bon, & sur-tout dans le Lauraguez, qu'on le cultive, d'où vient que du Bartas l'a appellé *l'herbe Laurageoise*. Le grand débit qu'on en faisoit autrefois, enrichissoit ce pays ; ce commerce est même encore assez considérable, quoique fort déchu, depuis la découverte d'indigo. Peut-être que la manière de préparer cette drogue pourroit contribuer à en rétablir l'usage. On peut voir, dans les *Mémoires pour l'Histoire Naturelle du Languedoc*, par M. Astruc, pag. 523, ce que cet habile homme propose pour y réussir.

Le vouede ou vaude, qui croît en Normandie, (qui vaut 15 sols la botte en 1761) & dont on se sert aussi pour teindre en bleu, est une espèce de pastel. Voyez *Vouede*.

On fait en Hollande un très-grand négoce de toutes sortes de pastel. Les lieux d'où les Hollandois les tirent sont Toulouse, Caën, Erford, Juliers, les isles Canaries, l'Espagne & le Portugal.

Le pastel d'Alby valoit à Rouen L. 45 la balle en 1761.

Pastel, se dit aussi de certains crayons de toutes couleurs, faits de diverses sortes de terres réduites en pâte, à laquelle on donne, pendant qu'elle est molle, la forme de petits rouleaux, un peu plus gros que les crayons de sanguine. Voyez *Crayon*.

La bonté de ces pastels consiste, en ce que la pâte soit bien broyée, que lorsqu'ils sont secs ils ne soient ni trop durs, ni trop tendres, mais qu'ils puissent marquer sans peine.

Cette juste consistance dépend de la dureté ou de la mollesse de la couleur qu'il faut corriger en la broyant. Par exemple, les couleurs qui ne sont ni dures, ni tendres, doivent être broyées avec de l'eau pure; & il faut attendrir celles qui sont trop dures, par le mélange de quelqu'une qui soit extrêmement tendre, & dont la couleur aura le plus de rapport; & durcir au contraire les plus tendres par celles qui sont dures, en observant la même règle; ou les broyer avec de l'eau gommée, ou du lait, plus ou moins, suivant que la couleur en aura besoin.

Les couleurs dont on se sert pour la composition des pastels, sont: le carmin, la lacque fine & la grosse, le vermillon, la mine de plomb, le brun rouge, la sanguine, l'outremer, le bleu de Berlin, les cendres bleues, l'indigo, l'émail ou smalte, le massicot le jaune de Naples, l'orpin, l'ocre jaune & brun, le stil de grain, la terre verte, le verd de montagne, la terre d'ombre, le noir de charbon, le noir d'ivoire, la pierre noire, le blanc de ceruse, la craie blanche; on peut en ajouter d'autres de la nature de celles-là.

Il y a des couleurs qui peuvent se scier en crayon; ce sont celles dont la pierre est assez dure & ferme, & qui marque aisément.

Il faut qu'il y ait plusieurs teintes de toutes les couleurs, soit des simples, soit des composées; & tous les mélanges qui sont les plus en usage, sur-tout pour les chairs. On peut voir la manière de composer ces teintes & ces mélanges dans le *Traité de Miniature* imprimé à la Haye, ann. 1708

Tous ces crayons ou pastels doivent être mis dans une boîte assez large & basse, & rangés de manière que toutes les teintes d'une même couleur soient ensemble, pour pouvoir les trouver

plus promptement ; on peut diviser la boîte par petites loge pour plus grande commodité.

On peint avec ces pastels sur du papier bleu ou gris, ou de couleur de bistre, après l'avoir colé sur de la toile ou du papier pour le rendre plus fort, & ensuite sur un ais de bois, où il doit être assez tendu, pour pouvoir résister au frottement du crayon.

PATACH (a) ou CENDRE. Cette cendre se fait d'une herbe qu'on brûle, qui se trouve aux environs de la mer Noire & des châteaux des Dardanelles : elle sert pour faire le savon & pour dégraisser les draps, mais elle n'est pas estimée. Celles de la côte de Syrie, & sur-tout de Tripoli, sont meilleures.

PATENOSTRERIE. Marchandise de chapelets. Cette espèce de marchandise est appellée patenôtrerie, parce que les grains qui composent les chapelets sont nommés vulgairement patenôtres.

Le négoce de la patenôtrerie est assez considérable en France, particulièrement à Paris, où il fait partie de celui de la mercerie.

Il y a à Paris trois corps de patenôtriers : les uns se nomment patenôtriers-boutonniers d'émail, verre & crystalin : on les nomme plus communément émailleurs. Les autres s'appellent patenôtriers en bois & en corne ; & les troisièmes se qualifient maîtres patenôtriers en jais, ambre & corail.

La matière que ces derniers doivent employer est naturelle & non factice ; & ils doivent tailler le jais, le corail & l'ambre sur des roues de grès ; en quoi ils sont différens des émailleurs, qui soufflent leurs ouvrages à la lampe ; & des lapidaires, qui outre la roue de grès, en ont encore de fer, de plomb & d'étain.

Le métier étant beaucoup déchu, à cause du peu de cas qu'on faisoit en France, particulièrement à Paris, depuis le milieu du XVIIe. siècle, des coliers & chapelets d'ambre, de jais & de corail ; le peu de maîtres qui restoit pensa en 1718 à se réunir aux patenôtriers-émailleurs, qui fabriquent de fausses perles.

Fabriques des fausses Perles.

C'est au sieur Janin à qui cette curieuse invention est due ; inven-

(a) Il paroît que ce mot patach vient de potaki, ou potasse. *Voyez* cet article.

tion d'autant plus belle, qu'outre qu'elle est simple, elle remédie aux mauvais effets des fausses perles faites avec le vif-argent mis au dedans, ou avec la colle de poisson mise en dehors.

Cet artisan ingénieux ayant découvert, peut-être par hasard, que l'écaille d'un petit poisson qu'on nomme *albe*, qui se trouve en quantité dans la rivière de Marne, non-seulement avoit tout l'éclat & tout l'œil des perles fines, mais encore qu'après s'être facilement dissous dans l'eau, il reprenoit en séchant, le même brillant qu'il avoit auparavant, imagina d'introduire cette matière dans la cavité du grain de girasol, c'est-à-dire, dans le grain de verre tirant un peu sur cette pierre précieuse, qui fait le corps de la perle.

La difficulté étoit de l'y introduire, & quand elle y seroit introduite, de la répandre également dans tout le grain.

Un petit tupe de verre de six ou sept pouces de longueur, & d'une ligne & demie de diamètre, mais très-pointu par un bout & un peu recourbé, lui servit pour introduire la matière en la soufflant avec la bouche, après en avoir pris une goutte par l'extrêmité pointue du petit tuyau; & pour la répandre dans la circonférence intérieure de la perle, il se contenta de la sasser légèrement & long-tems dans un petit panier d'osier quarré, doublé de papier.

L'écaille dissoute, s'étant attachée par ce mouvement dans le dedans du crystalin, reprend son éclat en séchant; mais pour le lui donner encore plus grand; si c'est en hiver, on met les perles dans un sas de crin ou d'étamine, qu'on suspend au plancher, sous lequel on met à six pieds de distance des terrines de cendres chaudes; & si c'est en Été, on les met dans le sas qu'on suspend de même, mais sous lequel on ne met point de feu.

Les perles bien séchées & bien brillantes, s'emplissent de cire fondue avec un tube semblable à celui pour introduire l'écaille dissoute de l'able; & quand la cire est raisonnablement prise, on en nettoie les bavures, ensuite on perce les perles avec une aiguille, on les enfile, & l'on y met des rubans, si l'on en veut faire des colliers.

Les perles en collier se vendent ou en détail par pièce, ou à la douzaine, ou à la grosse; les autres se vendent au cent & au millier.

Le débit des fausses perles est assez considérable; la façon plus prompte & facile, & le profit plus grand & plus certain par le goût des femmes qui ne peuvent se passer de cet ornement. Voy. *Perles*.

PATINS, espèce de chaussure qui sert pour courir sur la glace dans le Pays-Bas, & sur-tout en Hollande. Le patin est proprement un fût, ou un bois fait en forme de semelle, sous laquelle, & suivant sa longueur, il y a une rainure où se trouve enchassée une bande d'acier épaisse, large d'environ trois lignes, ou un peu plus, & dont la longueur passe au delà le bout de la semelle, d'environ un tiers; de sorte que ce fer aceré, semble s'élancer en forme de langue hors de la semelle, & se releve en se courbant sur son bout. On attache la paire de patins sous les souliers avec deux cordons à chacun qui croisent plusieurs fois sur chaque pied, & cela afin que les patins soient bien affermis au souliers.

Les patins sont une bonne marchandise, qui abonde vers la mer du Nord, & dans tous les Pays-Bas, & qui y fait la principale clincaillerie, dans les boutiques, appellées en Hollande, *de Nuremberg*, parce que la plus grande partie de la clincaille qui est en ce pays-là, vient de cette ville d'Allemagne.

Au reste, les patins sont si fort en usage en Hollande dans le tems des glaces, que tout le monde s'en sert; les uns pour leur plaisir; les autres pour leur utilité, & même une bonne partie pour la nécessité; car les transports des marchandises, des denrées de la campagne dans les villes, ceux des postes, des messagers & des voyageurs, se font de tous côtés par les patins, lorsque les canaux ne sont plus navigables. On s'y sert dans les hivers, & d'une manière très-agréable, de traineaux, au lieu de bateaux, dont la plupart sont menés par des hommes montés sur des patins, aussi-bien que leurs traineaux. Comme le pays est fort uni, & l'eau presque au niveau de la terre, qui est toute entrecoupée de canaux, d'un bout jusques à l'autre, c'est cette disposition qui a donné lieu naturellement à cette pratique, autant adroite qu'elle est agile. Soit pour le plaisir, soit pour le besoin, toutes sortes de personnes de la nation Hollandoise, de quelque sexe, de quelque âge, & de quelque condition qu'elles soient, pratiquent dans la saison, les uns plus, les autres moins, la course des patins. On en voit qui courent seuls, & d'autres attachées avec leurs mains l'un derriere l'autre, jusques à huit ou dix ensemble, formant une espèce de chaine; si le premier vient à tomber, tous tombent; mais cela n'arrive presque jamais à ceux qui sont au fait, à moins de quelque accident imprévû. Les plus habiles font six lieues en une heure & demie.

On peut assurer que parmi les délices de la Hollande, le plus grand, à l'égard de la nation, c'est la course des patins. Tant que la saison est favorable, le beau monde s'y divertit tellement, qu'il semble qu'on voit régner, dans les dehors des villes, une fête perpétuelle

perpétuelle. Il y a des tentes dreſſées ſur la glace, où l'on vend de toutes ſortes de liqueurs, des confitures, des gâteaux, des gauffres, de la bière, & autres rafraîchiſſemens, pour y ſoutenir les forces & la chaleur du corps pendant cet exercice ſi divertiſſant. La campagne en ce tems-là préſente dans les différens éloignemens, de ſi beaux coups d'œil, par le mouvement continuel des allans & des venans de toute eſpèce qui courent ſur les patins, les uns proches, les autres à perte de vue, que c'eſt un des plus beaux ſpectacles à voir.

Qu'on juge après cela, quel commerce n'y doit pas être celui des patins; car il faut plus d'une paire à chacun des amateurs, & des voyageurs, & même des payſans pendant un hiver, qui y eſt un peu rude.

Les bons peintres n'ont pas oublié de repréſenter dans de grands tableaux ce ſpectacle, avec celui de la ſaiſon qu'ils font paroître dans leurs payſages en même-tems. Auſſi l'on voit dans preſque toutes les maiſons des Hollandois, les entrées & les chambres qui en ſont ornées, avec ceux qui repréſentent les triſtes naufrages de leur navigation, qui eſt un ſpectacle bien oppoſé.

PATOLES. Ce ſont des pièces de ſoie colorées & bordées de diverſes façons de figures peintes ou imprimées; la longueur de chacune peut aller à environ 4 aunes de Paris, & la largeur autour de 3 quarts d'aune. On les fait aux environs de Surate, ville & port du grand Mogol. Leurs uſages ſont pour les iſles de la Sonde, mais principalement pour les Javanois, ou Javans, qui s'en ornent comme d'un précieux vêtement qui ne les couvre chacun que depuis la ceinture en bas. Toute la pièce de cette ſorte d'étoffe s'emploie à faire pluſieurs tours au haut de la ceinture, ſuivant ſa longueur, & ſa largeur couvre le bas du corps en façon de jupe fort étroite. Les riches Javanois en portent toujours en marchant, ainſi ornés d'une manière très-grave.

Cette étoffe eſt chère, ſuivant qu'elle eſt plus ou moins fine & façonnée. Les Hollandois des Indes, & leur compagnie, en font ſeuls un riche négoce, les faiſant faire de commande le plus ſouvent, par les comptoirs qu'ils ont établis dans la province de Guzarate, tels que ſont ceux de Brochia, de Crodera, & d'Amadabad.

PAU DE SANGUE, arbre duquel il coule une liqueur rouge, en y faiſant une inciſion, & qui s'épaiſſit en peu de tems juſquà la conſiſtance d'une gomme d'un très-grand prix, ſelon les *voyages de Moore*.

Cette nouvelle gomme aſtringente a été découverte en Afri-

que, elle est épaisse & cassante, de couleur rouge, tirant sur le noir, & d'ailleurs fort opaque. Si cependant on la casse en très-petites parcelles, elles sont d'un rouge transparent.

Elle n'a point d'odeur; mais dès qu'on la met dans la bouche, on la trouve fortement astringente quoiqu'agréable. La plus grande partie s'y dissout promptement. Rien n'est en même-tems plus stiptique. Si on la jette dans l'eau, les 6 septièmes se fondent promptement, lui communiquent un goût astringent, & la colorent d'un rouge foncé; ce qui reste sans se dissoudre, semble résineux. Cette gomme diffère du sénégal, en ce qu'elle est beaucoup plus cassante; du sang de dragon, en ce qu'elle se dissout dans l'eau, & des deux par stipticité remarquable. Sans ces différences, on la prendroit sans contredit à l'apparence pour du sang de dragon.

On avoit envoyé au doct. Jean Fothergill, des essais d'une autre gomme rouge & épaisse, qui provient sans doute d'un autre arbre, puisqu'elle ne se dissout pas si promptement, & qu'elle est d'un goût amer & désagréable.

On pourroit tirer parti de cette nouvelle gomme dans le commerce, sur-tout pour les couleurs.

Les maladies où cette drogue semble le plus nécessaire, sont la diarrhée habituelle, les fleurs blanches, & généralement toutes les incommodités qui viennent de relâchement & d'acrimonie. *Nouv. Econom.* tom. XXX, 1759, p. 86.

PAUTKAS. Toiles de coton des Indes. Il y en a diverses sortes qui ont différentes longueurs & largeurs, suivant leur qualité.

Les pautkas whit, sont des toiles de coton blanches, qui ont 4 aunes de long, sur 2 tiers de large.

Les pautkas brown, ou brunes, sont aussi de coton, mais écrues; elles portent 5 aunes sur 2 tiers.

Les pautkas blou, sont des toiles de coton bleues; leur longueur est de 5 à 11 aunes, & leur largeur d'un 5me. & un 2 tiers.

PAYAS. Soies blanches du Levant, qu'on tire particulièrement d'Alep. Elles se pesent à la rotte de 700 dragmes, qui reviennent à 7 livres 7 onces & demie, poids de Marseille. Voyez *Soies du Levant.*

Payas. Ce sont aussi des cotons filés qu'on tire du Levant par Alep. On se sert de ce nom & de celui de gondozolettes pour en distinguer le filage. Les plus gros s'appellent *fités payas*, & les plus fins, *fils gondozolettes.* Voyez *Coton du Levant.*

PEAU, *en général.* Signifie le cuir qui couvre & enveloppe le corps & toutes les autres parties des animaux.

Le terme de peau chez les marchands & artiſans, ſe dit plus particulièrement de cette dépouille de l'animal qui eſt différemment apprêtée ou préparée par les pelletiers, tanneurs, mégiſſiers, chamoiſeurs, peauſſiers, corroyeurs, parcheminiers, marroquiniers, gantiers, &c.

Les marroquins ſe font avec des peaux de bouc & de chèvre, ou d'un autre animal à peu près ſemblable qu'on nomme *menou*. Voyez *Marroquin*.

Le parchemin ſe fabrique d'ordinaire avec des peaux de belier, de mouton & de brebis, & quelquefois de chèvre. Voyez *Parchemin*.

Le vélin, qui eſt auſſi une eſpèce de parchemin, ſe fait de la peau d'un veau mort-né ou d'un veau de lait. *Ibid.*

Le vrai chamois ſe fabrique de la peau d'un animal du même nom, qu'on appelle auſſi *iſard*, & il ſe contrefait avec des peaux de bouc, de chèvre & de mouton. Voyez *Chamois*.

Les baſanes ſont des peaux de belier, mouton ou brebis paſſées en tan ou en redon, & quelquefois en mégie.

Les fourrures ou pelleteries ſe font en peaux de martres, d'hermines, de caſtors, de tigres, de loutres, de vautours, de grebes, de cygnes, de petits-gris, de fouines, d'ours & ourſons, de loups, de putois, de lapins, de lièvres, de renards, de chats, de chiens, d'agneaux, &c. dont on conſerve le poil, en les préparant d'une certaine manière particulière. Voyez *Pelleterie* & *Mégie*.

Les peaux de boucs & de chèvres en poil, qu'on a couſues & diſpoſées d'une manière propre à pouvoir contenir des liqueurs, ſe nomment ſimplement *boucs*, & quelquefois *outres*. Quand elles n'ont été employées qu'à tranſporter des huiles, on peut encore les paſſer en chamois, au lieu de les laiſſer ſécher & ſe perdre. Voyez *Bouc* & *Chamois*.

Peaux d'Eſpagne ou *Peaux de Senteur*. Ce ſont des peaux bien paſſées, puis parfumées de différentes odeurs, dont on faiſoit autrefois des gants, des corps de jupes, des pourpoints, des poches, &c. Ces ſortes de peaux parfumées, qui s'envoient preſque toutes d'Eſpagne, & qui ont eu ſi fort la vogue en France, ne ſont preſque plus d'uſage. Voyez à chaque article des noms de peaux, comme agneau, belier, &c. &c. la manière de les apprêter, & le commerce qu'on en fait, &c.

La plus grande partie des peaux non-préparées, dont il ſe fait négoce en Hollande, & particulièrement à Amſterdam, viennent des Indes Orientales; il en vient auſſi pluſieurs de Dantzick, de Danemarck & des autres villes du Nord : l'Irlande fournit le reſte. On va en donner le détail, après qu'on aura remarqué que tous ces cuirs ſe vendent à la livre, à l'exception de ceux d'Irlande.

qui se vendent au cent pesant : une seconde remarque est que la livre se paie plus ou moins, suivant le plus ou moins que chaque peau pese.

Les peaux de bœuf qu'on nomme des *caraques*, du poids de 26 à 28 liv. pièce, se vendent 6 sols & demi à 7 s. la livre ; celles du poids, depuis 22 jusqu'à 24 livres, se vendent 6 sols à 6 s. & demi la livre, en 1761.

Les vaches, du poids de 18 à 22 livres, se vendent 5 s. 9 den. la liv. à 6 sols.

Les peaux du Brésil coupées, du poids depuis 36 jusqu'à 38 livres, se vendent depuis 8 sols & demi, à 9 s. la livre.

Les mêmes, avec les têtes, du poids depuis 46 jusqu'à 48 livres, se vendent 5 sols & demi à 6 s. 3 den. la livre.

Les peaux de la Havane, du poids depuis 36 jusqu'à 38 livres, se vendent 7 sols à 7 s. 3 den. la livre.

Les mêmes de 26 à 28 livres, se vendent 7 sols à 7 s. & demi la livre.

Les mêmes de 22 à 23 livres, se vendent 6 sols 3 den. à 6 s. 9 den. la livre.

Les vaches du même lieu, se vendent 5 sols à 5 s. & demi la livre.

Les peaux de S. Domingue, du poids de 36 à 38 livres, se vendent 5 sols 9 den. à 6 s. & demi la livre.

Les mêmes, du poids de 26 à 28, se vendent 5 sols & demi à 6 s. la livre.

Les vaches du même endroit, se vendent 5 sols à 5 s. & demi la livre.

Les peaux de la bancq. de Dantzick d'Eté, se vendent 4 sols 9 den. à 5 s. 9 den. la livre.

Les mêmes d'automne, 4 sols & demi à 4 s. 9 den. la livre.

Les genisses & les veaux de Dantzick, se vendent depuis 4 sols à 4 sols & demi la livre.

Les peaux de Pologne d'Eté, 4 sols 3 den. à 5 s. 9 den. la livre.

Les peaux de Danemarck, depuis 4 sols à 4 s. & demi la liv.

Les bœufs salés du pays, du poids depuis 65 jusqu'à 70 livres, se vendent 2 sols 9 den. à 3 s. 3 den. la livre.

La tare de toutes ces différentes peaux est la même, c'est-à-dire, de deux liv. par pièce ; leur déduction pour le prompt paiement est d'un pour cent.

Les peaux de bœuf salées de Corck, qu'on nomme *peaux d'Été*, du poids de 70 à 75 livres, se vendent depuis 16 jusqu'à 16 fl. & demi les cent livres, plus ou moins.

Les mêmes appellées d'*automnes*, du même poids, se vendent depuis 15 jusqu'à 15 florins & demi aussi les cent livres, de même.

Les mêmes, du poids depuis 60 jusqu'à 65 livres, 13 florins & demi les cent livres, de même.

Celles de Dublin, du poids depuis 70 jusqu'à 75 livres, se vendent de 12 florins & demi jusqu'à 13 fl. aussi les cent livres, de même.

Enfin les mêmes, du poids de 60 à 65 livres, se vendent 11 florins & demi les cent livres, de même.

Les peaux de castor se vendent aussi à la livre, depuis 25 jusqu'à 30 sols, plus ou moins.

Les peaux de chien marin, se vendent la pièce depuis 9 jusqu'à 12 sols, ou davantage.

Les peaux de veaux de Bretagne, les cent de 104 au cent, se vendent depuis 25 jusqu'à 32 florins, plus ou moins.

Les peaux d'ours la pièce, se vendent depuis 24 jusqu'à 30 florins, plus ou moins.

Les peaux de lièvres de Russie, se vendent, les blanches, depuis 6 jusqu'à 7 florins le cent de 104, & les grises, de même compte, depuis 24 jusqu'à 28 florins, plus ou moins.

Les peaux de renard aussi de Russie, se vendent 30 à 40 sols la pièce.

Il y a des renards noirs de la Russie, qui valent jusqu'à 5 à 600 florins la pièce; mais celles dont on vient de donner le prix, ne sont que des plus communes.

PEIGNE. Instrument qui sert à démêler & décrasser les cheveux.

On fait des peignes de diverses matières & de différentes façons. Il y a des peignes de buis, d'ivoire, d'écaille de tortue, de corne de diverses animaux, & de plomb. Ces derniers servent à donner une couleur ardoisée aux cheveux roux & trop ardens.

On a parlé ailleurs des peignes qui se font des dents ou os de mammuts qui se trouvent enfouis en terre en plusieurs endroits de Russie: ces peignes ne sont pas moins beaux que ceux d'ivoire. Voyez *Mamont*.

A l'égard de la forme des peignes, il y en a à dos, à deux côtés des dents, à l'indienne, à macaron & de recourbés; ceux-ci sont toujours de corne, très-petits & à dents à demi-serrées; ils sont propres à relever les cheveux sur la tête; mode qui a cours en France depuis le commencement du dix-huitième siècle.

Les maîtres peigniers de Paris tirent de Rouen presque tout le buis dont ils font leurs peignes. Ce sont les Hollandois qui l'apportent à Rouen, & qui le vont charger au Levant, du côté de l'Archipel, Smyrne & Constantinople; il s'achete au cent pesant, & vient en buches; ce sont les maîtres peigniers qui le débitent

C'eſt auſſi de Rouen que vient la corne propre à la fabrique des peignes ; elle y eſt portée d'Angleterre. Il s'en fait à la vérité à Paris, & même d'aſſez bonne : mais ſoit habitude, (ce qui décide ſouvent en fait de négoce) ſoit qu'en effet la corne d'Angleterre convienne mieux aux métiers de peignier, la corne angloiſe a la préférence ſur la corne pariſienne.

Les feuilles d'écaille de tortue, & l'ivoire ou dents d'éléphant ſe tirent pareillement de Rouen ; mais il en vient encore en plus grande quantité de Nantes, de la Rochelle, de Bourdeaux & des autres ports de France où les vaiſſeaux François les apportent ; ſçavoir, les écailles de tortues, des iſles Antilles ou autres lieux de l'Amérique ; & les dents d'éléphant, de pluſieurs endroits des côtes d'Afrique, ſur-tout de cette partie qu'on appelle *La côte des dents*, à cauſe de la quantité qui s'y en trouve.

Le commerce des peignes eſt très-conſidérable en France ; & il s'en fabrique de toutes les ſortes en pluſieurs de ſes principales villes : mais c'eſt principalement à Paris & à Rouen qu'il s'en fait & qu'il s'en débite de meilleures & en plus grande quantité.

Les envois de Rouen ſe font ordinairement par numéros, dont il y en a de deux ſortes pour ce qui regarde les peignes de buis, & d'une ſeulement pour les peignes de corne.

Les plus petites eſpèces de buis ſe déſignent par des numéros de lettres, & les plus grandes par des numéros de chiffres.

PEINT, ou PEINTE. On appelle *ſatins peints*, toiles peintes, des ſatins & des toiles de coton des Indes, ou contrefaites en Europe, ſur leſquelles ſont repréſentées, en couleurs très-vives, diverſes figures d'hommes, d'animaux & de fleurs.

Les ſatins des Indes peints, autrement nommés *furies*, & les toiles peintes auſſi des Indes, qui ont quantité de noms différens, ſuivant leurs différentes qualités & les lieux d'où on les tire, ont fait autrefois un grand objet de commerce en France, & ce n'eſt pas ſans raiſon que le négoce & l'uſage en ont été interdits par tant d'édits, de déclarations & d'arrêts du conſeil, ſoit ſous le règne de Louis XIV, ſoit au commencement de celui de Louis XV.

En effet, on a vu long-tems les manufactures des légères étoffes propres à faire des habits aux femmes du commun, ou à être employées en meubles de campagne, négligées & abandonnées ; & l'entêtement pour ces ſatins & ces toiles étoit venu à un tel point à la cour & à Paris, que contre le goût ordinaire des dames qui aiment la parure & la magnificence, elles ne vouloient plus s'habiller d'autres étoffes, enſorte que les manufactures de Lyon & de Tours, pour les riches étoffes qui ſervent aux habits d'hiver, ou pour les taffetas ſimples ou façonnés pour ceux d'Été, avoient

eu le même sort, & que le commerce de ces deux villes s'en alloit entièrement être perdu. Voyez *Toiles peintes*.

PEINTADE. Ce mot signifie une *toile peinte*. Tavernier, en parlant de Masulipatnam, place importante du royaume de Golconde, dit que c'est en cette ville que se font les plus belles peintades de toutes les Indes.

PEINTRE. Celui qui exerce l'art de peinture.

Commerce des Maîtres Peintres du Pont Notre-Dame & du quai de Gèvres.

Les peintres marchands ne se contentent pas, comme les autres, de vendre leurs propres ouvrages, s'ils sont assez habiles pour en faire, mais de plus font négoce de ceux d'autrui, & y ajoutent encore toute sorte d'ouvrages de dorure & de sculpture, qu'ils font faire par les sculpteurs & doreurs de leur communauté.

Le commerce de ces peintres comprend donc tout ce qui se peut faire en peinture & en sculpture, soit dorée, soit argentée, soit cuivrée, en détrempe & à l'huile.

Pour ce qui regarde la peinture, leurs tableaux se distinguent par différens noms, dont les principaux sont les tableaux curieux ou de cabinet, les dessus de portes, les dessus de cheminées, les dévotions, les grotesques, & les portraits de cour. On peut y ajouter des estampes de toutes sortes qu'ils mettent en cadre.

Tous ces ouvrages, à la réserve des estampes & des portraits de cour, ne se consomment guère que dans Paris & dans quelques provinces qui en sont voisines; à l'égard des portraits de cour & des estampes en cadre, on en envoie beaucoup à l'étranger, particulièrement aux isles Françoises de l'Amérique & en Flandre. On en faisoit aussi un grand commerce à Lima & aux autres villes Espagnoles de la mer du sud, lorsque les Malouins avoient permission d'y envoyer leurs vaisseaux.

Les ouvrages de sculpture & dorure que les peintres marchands ont coutume d'avoir dans leurs magasins, sont des bordures de toutes sortes, des consoles, des pieds à gobelets, des pieds à campanes, des bras, des plaques, des pieds de pendules, des lustres, des bâtons de confrairie, des expositions, des tabernacles, des chandeliers, des croix, des moulures ou tringles pour les miroirs, unies ou sculptées, depuis un pouce de large jusqu'à trois, & de 6, 7 ou 8 pieds de haut, des crucifix d'ivoire, montés sur du velours & bordés, des bouquets artificiels, des pots à bouquets, des

tables de marbre avec leurs pieds, & quelques autres semblables ornemens, particulièrement pour les églises.

Tous ces ouvrages de dorure, sont ou dorés, ou argentés ou cuivrés : ceux qui sont dorés, s'ils sont ordinaires, sont dorés d'un or qu'on appelle *or pâle* ou *or commun*, & si l'on veut qu'ils soient propres, on y emploie de l'or qu'on nomme *or jaune*. Ces deux sortes d'or s'appliquent de la même manière, à la réserve que sur l'or commun on met un vermeil qui en rehausse la couleur, & que sur l'or jaune on passe une couche légère d'une colle salie. Les ouvrages d'or jaune sont au moins d'un cinquième plus chers que ceux où l'on n'emploie que de l'or pâle. Voyez *Dorure*.

Les ouvrages argentés se font de deux manières; les uns s'argentent en blanc, & les autres s'argentent en jaune. On appelle *ouvrage argenté en blanc*, celui où l'on laisse à l'argent la couleur qui lui est naturelle, & *argenté en jaune*, celui auquel par le moyen d'un vernis, on donne la couleur de l'or. Quand cet argent est nouvellement fait, & que le vernis est bien employé, il est difficile de le distinguer d'avec la dorure fine, mais il se dissipe à la fin, & devient presque blanc.

Enfin les ouvrages cuivrés sont ceux où l'on ne se sert que d'or faux, c'est-à-dire, de cuivre battu en feuilles & mis en œuvre comme l'or fin.

Cette dernière dorure, aussi-bien que celle d'argent verni, sont défendues par une sentence de police en forme de réglement du 27 Juin 1721, confirmée par un arrêt du parlement du 16 Décembre en suivant, & seulement permises sous certaines conditions.

A l'égard du dernier, il est dit que conformément aux articles 6, 7 & 8 des anciens statuts de la communauté, les maitres pourront l'employer dans leurs bordures, pieds de table & de chaises, & autres ouvrages, à la charge de mettre auxdits ouvrages une marque d'argent en lieu apparent; & avant de les dorer d'argent verni, de les porter au bureau de leur communauté, pour être marqués par les jurés d'un plomb, sur lequel seront imprimées d'un côté les armes de ladite communauté, & de l'autre ces mots, *Argent-verni sans or*.

Pour ce qui est des ouvrages cuivrés, il est pareillement fait défense aux maîtres de faire ni d'exposer en vente aucune bordure de cette sorte, sans un ordre exprès & par écrit des particuliers qui leur en demanderont; auquel cas lesdits maîtres seront tenus de faire leur déclaration au bureau de la communauté sur un régistre qui sera tenu à cet effet, de la quantité des bordures & autres ouvrages qui leur auront été commandés; ensemble du nom

& domicile de ceux qui leur en auront donné l'ordre; lesquels ordres lesdits maîtres seront tenus de garder pardevers eux, pour les représenter toutefois & quantes ils en seront requis; & que lesdits maîtres seront pareillement tenus d'apporter au bureau lesdites bordures & autres ouvrages cuivrés, pour y être marqués d'un plomb comme ceux d'argent verni, avec cette inscription: *Ouvrage de Cuivre*, le tout à peine de confiscation & de 100 liv. d'amende.

Il est aussi défendu de mêler l'argent verni ou le cuivre avec l'or fin, & cela pour prévenir la tromperie de quelques maîtres peu scrupuleux, qui se contentent de faire en or tous les devans des bordures, & n'emploient dans les derrières & dans les gorges que de l'argent verni ou du cuivre.

PEINTURE. C'est un des arts libéraux qui enseigne à représenter les objets, & à leur donner une espèce de vie par le contour des traits & les diverses teintes des couleurs.

La peinture a pris, dit-on, naissance chez les Egyptiens; mais les Grecs qui l'apprirent d'eux, la poussèrent à sa dernière perfection, si l'on en croit les merveilles qu'on raconte des Apelles & des Zeuxis.

Il y eut aussi de grands maîtres en cet art chez les Romains dans les derniers tems de la République, & sous les premiers Empereurs; mais l'inondation des Barbares qui ruinèrent l'Italie, fut fatale à la peinture, & elle y revint presque à ses premiers élémens.

Ce fut néanmoins en Italie qu'elle reprit son ancien honneur: on la vit fleurir dès le quinzième siècle dans les écoles de Rome, de Florence, de Lombardie. Enfin, les François l'apportèrent de chez eux sous le regne de François Premier, & elle s'y est élevée sous celui de Louis-le-Grand à un point de perfection, que la France ne doit guère envier la gloire de la Grèce ou de l'Italie.

Voyez l'*Origine des Loix, des Arts & des Sciences*, livre II, article III, tom. II, in-12, 1758, pag. 312.

Peinture à l'Encaustique & en Cire.

Un anonyme avoit publié l'histoire & le secret de la peinture en cire dans une brochure, dont le *Journ. Econ.* rendit compte au mois de Juin 1755, pag. 85; mais les lumières que l'on en pouvoit tirer sont bien foibles, en comparaison du jour éclatant qui brille dans le *Mémoire & les Dissertations* que M. le comte de Caylus, & M. Majault, docteur en médecine de la faculté de Paris, ont publiés sur le même sujet.

M. le comte de Caylus, dans le mémoire qu'il a lu à l'académie des belles-lettres, le 29 Juill. 1755, rend compte des moyens qu'il a mis en usage pour peindre à l'encaustique, à la manière des anciens.

Malgré les avantages de la peinture à l'encaustique, sur celle en détrempe, qui consistent en ce que la première ne s'écaille point, que la chaleur du soleil & des appartemens ne peuvent l'altérer, & qu'elle résiste aisément aux ravages des années; il est néanmoins certain que la peinture en détrempe a été de tout tems pratiquée par le plus grand nombre des artistes. Si l'encaustique étoit plus solide, elle exigeoit aussi plus de soins, d'attentions & de détails. C'est vraisemblablement la cause de la perte de cet art & de l'oubli où il est tombé.

Nous ne nous arrêterons pas ici à détailler tout ce que la sagacité de M. de Caylus lui a suggéré pour le faire renaître de sa cendre. Voyez le *Journ. Econ.* d'octobre, 1755, pag. 72, &c. Nous nous restreindrons à faire connoître les moyens de réussir dans ce nouvel art.

Quoique la toile, le marbre, le plâtre, & tous les corps, à la réserve du cuivre, (à cause du verd-de-gris qu'il engendre) puissent également recevoir la peinture à la cire, le bois est la matière qui convient le mieux à ce genre. Les Grecs l'ont préféré à toute autre.

On a remarqué que la cire préserve le bois de l'attaque des vers & de tous les inconvéniens de l'humidité. On peut appliquer un blanc d'œuf sur ces peintures, ou même ceux d'entre les vernis qui ne s'opposent point à la retouche des tableaux.

Il y a une difficulté qui provient de la nature des couleurs, qui fait que les unes absorbent beaucoup de cire, & que les autres en exigent très-peu. Il a fallu un nombre d'expériences pour trouver la juste proportion de chacune, & empêcher qu'elles ne devinssent ou cassantes, ou trop grasses. Un travail opiniâtre a produit la table suivante, pour la première manière de peindre à l'encaustique, qu'on peut voir dans le *Journal* cité.

Une once de blanc de plomb s'allie avec 4 gros & demi de cire.

1 once de ceruse en veut 5 gros.
3 onces de vermillon exigent 10 gros de cire.
1 once de carmin, 1 once & demie de cire.
1 once de laque, 1 once & demie de cire.
1 once de rouge brun d'Angleterre, 1 once de cire.
1 once d'ocre brûlé, 10 gros de cire.
1 once de terre d'Italie, 10 gros de cire.
1 once de jaune de Naples, 4 gros de cire.

1 once de stil de grain de Troyes, 1 once & demie de cire.
1 once de stil de grain d'Angleterre, 1 once & demie de cire.
1 once d'ocre jaune, 10 gros de cire.
1 once d'ocre de rue, 10 gros de cire.
1 once d'outremer, 1 once de cire.
1 once de bleu de Prusse le plus léger, 2 onces de cire.
1 once de cendres bleues, 6 gros de cire.
1 once d'émail nu d'Angleterre, 1 demi-once de cire.
1 once de laque verte, 1 once 10 gros de cire.
1 once de terre de Cologne, 1 once & demie de cire.
1 once de noir de pêche, 1 once & demie de cire.
1 once de noir d'ivoire, 10 gros de cire.
1 once de noir de fumée, 10 onces de cire.

La cire que l'on emploie, doit être blanche & très-pure. Les couleurs doivent être broyées à l'eau & séchées, avant que d'être broyées avec la cire.

Manière de peindre à l'Encaustique.

L'embarras que donne la première manière de peindre à l'encaustique, a engagé M. de Caylus d'en chercher une seconde plus aisée, & il l'a trouvée.

Pour l'exécuter, prenez des cires colorées par la méthode précédente; faites-les fondre dans l'eau bouillante; une once de cire par exemple, dans 8 onces d'eau. Battez le mêlange avec une spatule d'ivoire, ou avec des osiers blancs, jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. La cire se réduira en petites molécules, ou en une espèce de poudre qui nagera dans l'eau. Conservez cette poussière humide dans un vase bouché; car si elle se séchoit, les petites parties seroient sujettes à se coller.

Les couleurs, ainsi préparées, seront employées, comme dans la peinture à détrempe, excepté que l'on ne pourra point former les teintes sur la palette avec le couteau, mais seulement avec le bout du pinceau, parce qu'autrement les cires se pelotoneroient. Cette peinture peut s'exécuter sur une planche couverte d'un enduit de cire, & mieux encore sur le bois à crud.

Lorsque le tableau est achevé, on fixe les cires colorées avec le réchaud de doreur ou une simple poële à feu. La tête de Minerve de M. Vien a été travaillée une seconde fois, selon cette manière. Mais cet artiste voulut l'achever avec des couleurs préparées à la cire & au vernis, dont il sera parlé en second lieu; quoiqu'il convint qu'il auroit pu finir son tableau sans le secours de la peinture à la cire.

M. le comte de Caylus est persuadé que, de quelque manière

qu'on s'y prenne, pour lier les couleurs à la cire, pourvu qu'on n'y emploie que de la cire pure, & que l'on fixe les couleurs sur le tableau, par le moyen du feu, on marche sur les traces des Grecs. C'est d'après cette supposition qu'il établit une troisième & quatrième espèces d'encaustique, qui se réduisent à peindre en détrempe sur la cire, ou sur le bois que l'on couvre ensuite de cire, & à faire fondre la cire du tableau avec le feu, pour l'incorporer, soit avec les couleurs, soit avec la matière, sur laquelle on a exécuté la peinture.

L'un de ces procédés exige que l'on pénètre la planche, que l'on veut peindre, de plusieurs couches de cire blanche, par le moyen du feu; de sorte que les pores du bois n'en puissent plus absorber, & qu'il en reste encore sur la surface environ l'épaisseur d'une carte à jouer. Cela fait, on répandra sur la cire du blanc d'Espagne mis en poudre, que l'on frottera légèrement avec un linge: il y restera un peu de cette poussière, qui donnera prise à la couleur en détrempe, que le peintre y appliquera. Sans cette précaution, les couleurs ne s'attacheroient que fort irrégulièrement sur le tableau; ce qui fatigueroit le peintre dans l'exécution. Le tableau étant fini, on le présente au feu, la cire se fond & pénètre la couleur.

Dans la quatrième manière de peindre à l'encaustique, on peint à gouache sur une planche, que l'on couvre ensuite de petites lames de cire blanche, minces comme une carte. Le tableau ayant été présenté au feu, la cire se mêle avec les couleurs, & le bois en est pénétré. Cette méthode simple & aisée satisfait à toutes les conditions qu'exige l'ancienne encaustique.

Le succès de ces deux derniers procédés a fait naître à M. de Caylus l'idée d'une méthode nouvelle, qui peut procurer à la détrempe les avantages de la peinture à l'huile: la voici. Peignez sur une toile en détrempe, observant de ne faire usage que des couleurs qu'on emploie communément dans la peinture à l'huile. Lorsque les couleurs seront séchées, humectez le tableau par derrière, avec de l'huile de pavot, appellé d'*oliette*. Alors l'huile pénétrera les couleurs, & les rendra aussi solides, que si le tableau avoit été peint avec des couleurs broyées à l'huile. Cette peinture peut être exécutée sur le papier; & au lieu d'huile, on peut se servir de vernis blanc gras sécatif.

On avertit ceux qui voudront acquérir des tableaux peints à l'encaustique, de les laver plusieurs fois avec de l'eau, & une brosse à peindre. S'ils résistent à cette épreuve, c'est une marque certaine qu'on ne risque pas d'être trompé.

La seconde dissertation concerne la simple peinture à la cire, dont on releve l'utilité, en ce qu'elle donne un mat que l'huile

n'a pas; une solidité qui n'appartient point à la détrempe; & qu'elle fait un nouveau genre de peinture. Le comte de Caylus reprend ici le moyen qu'il avoit abandonné, lorsqu'il étoit question de la peinture à l'encaustique, & qui consiste à dissoudre la cire dans les huiles essentielles avec le secours ou sans le secours du feu. Les procédés qu'il indique sont fondés sur des expériences exactes.

Il a d'abord mis une livre de cire blanche, rompue par morceaux, dans un poids égal de térébenthine, qu'il a reconnue être plus propre à cet usage, qu'aucune autre essence. Cette cire, infusée à froid, n'étoit au bout de six jours dissoute qu'à moitié. Il fallut y ajouter 12 onces d'essence, à différentes reprises, pour obtenir une dissolution complette. On broya les couleurs avec cette cire liquefiée, & l'on peignit. Mais le tableau n'eut pas la solidité que l'on espéroit, ce que l'on reconnut, par l'épreuve du lavage, à laquelle cette peinture ne résiste point; à moins que chaque couleur en particulier ne soit chargée d'une quantité de cire proportionnée à sa nature.

Cette circonstance est prouvée par l'expérience, dans laquelle on employa des couleurs, empreintes de cire, dans la proportion marquée ci-dessus, pour le premier moyen de peindre à l'encaustique. On prit en outre la précaution de faire dissoudre ces cires au bain marie, dans deux fois autant d'essence de térébenthine. La dissolution s'opéra promptement. On fit, avec les couleurs ainsi préparées, un tableau qui résista au lavage. Mais on remarqua que quelques-unes des couleurs, sur-tout les blanches, étoient cassantes & un peu gercées. Comme il est évident que cet inconvénient ne venoit point du défaut de cire, on pensa que pour rendre cette cire plus liante, il falloit l'associer à quelque corps gras, incapable de sécher. On employa le sain-doux à cet usage, & successivement diverses huiles non-sécatives. On parvint à avoir des blancs, qui ne cassoient plus; mais on s'apperçut que les couleurs devenoient poisseuses.

Pour remédier à ce défaut, on eut recours aux résines sèches, telles que lé gallipot & la colophane, espèces de térébenthines desséchées; mais elles rendirent la cire cassante, & la colophane salissoit même les couleurs. Ce ne fut que dans le vernis gras, que l'on trouva une ressource assurée. La résine y est unie à l'huile; la première donne au vernis sa solidité, & la seconde lui donne sa souplesse. Ainsi allier ces vernis avec les cires colorées, c'étoit parer à tous les inconvéniens. Mais comme tous les vernis de cette espèce ne conviennent pas à toutes sortes de couleurs, parce que celles-ci sont plus ou moins grasses les unes que les autres; ils semble d'abord qu'il auroit fallu préparer autant de ver-

nis, qu'il y a de couleurs, ce qui eût été incommode, & presque impraticable. Après diverses expériences, on trouva un tempérament, qui fut de réduire ces vernis au nombre de cinq : sçavoir, un vernis blanc, très-gras ; un autre blanc, mais sec ; un 4me doré ; un 5me. & dernier, le plus doré

L'essence de térébenthine n'est pas rare ni chère : c'est pourquoi elle a été préférée aux autres essences, pour servir de dissolvant aux résines dont on a composé le vernis. La résine qu'on a fait fait servir de base au vernis blanc, est celle qu'on appelle *mastic*, parce qu'elle est très-blanche & moins dure que la gomme copal. On mit deux onces 6 gros de mastic dans 20 onces d'essence de térébenthine. Cette gomme ayant été dissoute au bain de sable, on y ajouta 6 gros d'huile d'olives cuite, dont la préparation sera marquée ci-après. On philtra le mélange, auquel on joignit la quantité d'essence nécessaire pour former du tout un poids de 24 onces. Telle est la composition du vernis blanc très-gras ; le moins gras ne diffère du premier, que parce qu'il ne faut y employer que 4 gros d'huile cuite ; & le vernis blanc, sec, n'en demande que deux.

Pour faire le vernis doré, on se sert de l'ambre dissout dans l'essence de térébenthine ; mais cette dissolution ne s'opère que sur l'ambre préparé de la manière qui suit. Faites fondre, à feu modéré, du plus bel ambre jaune, dans une cornue, ou dans un pot neuf vernissé, dont il ne doit occuper que le tiers, ou la moitié au plus de la capacité ; parce qu'en fondant cette matière se gonfle & s'élève beaucoup : le vase ne doit être découvert que sur la fin de l'opération. On s'assure qu'elle est achevée, lorsque la matière étant remuée avec une spatule de fer, on n'y apperçoit plus de morceaux d'ambre, qui doit être entier quand on le met dans le vase : l'ambre étant fondu & refroidi, on le réduit en poudre. Pour composer le vernis le plus doré, il faut que l'ambre ait resté 3 à 4 heures de plus sur le feu, qu'il n'est besoin pour le moins doré. Telle est maintenant la dose du vernis : prenez 2 onces 6 gros de l'ambre préparé comme il a été dit, 7 gros de l'huile d'olives cuite, 20 onces de l'essence de térébenthine. Mettez d'abord l'ambre dans cette essence ; & lorsqu'il sera dissout, ajoutez-y l'huile : philtrez ensuite le mêlange avec un papier gris. Il se dissipera un peu d'essence dans cette philtration, laquelle il faudra remplacer, jusqu'à ce que le vernis pese en tout 24 onces.

Il faut maintenant indiquer la préparation de l'huile d'olives cuite, qui a été jugée d'autant plus convenable au but que l'on s'est proposé, qu'elle devient très-blanche par la cuisson. On est redevable de cette découverte à un heureux hasard. Cette opération consiste à faire bouillir l'huile d'olives dans un matras très-mince, & la philtrer ensuite.

L'emploi du vernis, dans la préparation des couleurs, oblige de retrancher une partie de la cire, qui seroit nécessaire sans cela, pour les envelopper, & les mettre en état de résister aux impressions de l'eau & de l'humidité. Delà résulte la nécessité d'une recette particulière, qui indique la dose de cire & de vernis, que l'on doit employer, relativement aux propriétés invariables de chaque couleur : la voici.

Pour le blanc de plomb. Prenez 8 onces de cette couleur, 4 onces & demie de cire, & 8 onces de vernis blanc, très-gras.

Pour le blanc de ceruse & le massicot. Prenez 8 onces de couleur, 4 onces & demie de cire, & 9 onces de vernis blanc très-gras.

Pour le jaune de Naples. Prenez 8 onces de couleur, 4 onces de cire, & 8 onces de vernis blanc, le moins gras.

Pour l'ocre jaune & l'ocre de rue. Prenez 5 onces de couleur, 5 onces de cire, & 9 onces de vernis, le moins doré, lorsqu'il s'agit de l'ocre jaune; 10 onces du même, lorsqu'il s'agit de l'ocre de rue.

Pour le stil de grain jaune le plus léger. Prenez 4 onces de couleur, 5 onces de cire, & 9 onces de vernis blanc, le moins gras.

Pour le stil de grain d'Angleterre. Les mêmes doses que ci-dessus, observant d'employer le vernis le plus doré, au lieu du vernis blanc.

Pour l'orpin jaune ou rouge. Prenez 6 onces de couleur, 2 onces de cire & 3 onces & demie de vernis blanc, le moins gras.

Pour la laque fine & le carmin. Prenez 4 onces de couleur, 5 onces de cire, & 9 onces & demie de vernis, le moins doré.

Pour le vermillon. Prenez 6 onces de couleur, 2 onces de cire, & 3 onces & demie de vernis, le moins doré.

Pour le rouge brun d'Angleterre. Prenez 6 onces de couleur, 4 onces & demie de cire, & 8 onces de vernis, le plus doré.

Pour la terre d'Italie. Prenez 5 onces de couleur, 5 onces de cire, & 9 onces de vernis, le plus doré.

Pour l'outremer. Prenez une once de couleur, 6 gros de cire, & 10 à 11 gros de vernis blanc, le moins gras.

Pour le bleu de Prusse le plus beau. Prenez 2 onces & demie de couleur, 5 onces de cire, & 4 onces & demie de vernis blanc, le moins gras.

Pour la cendre bleue. Prenez 4 onces de couleur, 2 onces & demie de cire, & 4 onces & demie de vernis blanc, le moins gras.

Pour l'émail bleu. Prenez 6 onces de couleur, 3 onces de cire, & 5 onces & demie de vernis blanc, le moins gras.

Pour le bistre. Il faut l'employer sans être gommé. Prenez 4 onces de couleur, 5 onces de cire, & 9 onces & demie de vernis, le plus doré.

Pour la terre de Cologne & la terre d'ombre. Les mêmes doses que pour le bistre.

Pour la laque verte. Prenez 4 onces de couleur, 4 onces & demie de cire, & 8 onces de vernis blanc, le moins gras.

Pour le noir de pêche. Prenez 3 onces de couleur, 4 onces & demie de cire, & 8 onces de vernis blanc, sec.

Pour le noir d'ivoire. Prenez 4 onces de couleur, 4 onces & demie de cire & 8 onces de vernis blanc, sec.

Pour le noir de fumée. Prenez 1 onces de couleur, 8 onces de cire, & 215 onces vernis blanc, sec.

Les autres couleurs, dont on ne parle pas, parce qu'elles n'ont point été mises en expérience, pourront être aisément préparées par les peintres qui auront un peu d'usage de la peinture à la cire, en consultant l'analogie de chacune d'elles avec celles dont nous avons donné les doses de cire & de vernis.

Les susdites couleurs doivent être broyées avec la pierre ou glace chaude, qui a été décrite ci-devant, & fondues ensuite dans le vernis. On les conservera, chacune dans un godet séparé; & lorsqu'on voudra s'en servir, on les mettra dans la machine, ou boîte à l'eau bouillante, dont il faut avoir soin de tenir le goulot ouvert, crainte d'explosion. Les godets doivent être pareillement découverts, lorsqu'ils sont dans l'eau bouillante.

On se servira pour cette peinture de pinceaux & de brosses ordinaires; d'une palette d'écaille, celle de bois pouvant absorber une portion des vernis; & du coûteaux d'ivoire, plutôt que de celui de fer pliant, qui altéreroit les couleurs. On aura de plus un pincellier, où l'on mettra de l'essence de térébenthine, qui servira à humecter les couleurs, & à nettoyer les pinceaux.

On peut peindre en cire sur toutes sortes de bois. Mais ceux qui sont le moins sujets à se déjetter, & à être attaqués par les vers, sont préférables à tous autres. Le bois de cèdre est peut-être le seul qui ait ces propriétés. Si l'on veut donner une espèce de grain à la planche sur laquelle on doit peindre, afin qu'elle retienne mieux la couleur, on la ratissera avec un outil d'acier, composé d'une lame & d'un manche rond, qui auront chacun 3 pouces de longueur. La largeur de la lame, taillée en biseau d'un côté, sera d'un pouce deux lignes; la partie opposée au biseau doit avoir des sillons très-serrés qui, lorsque l'outil sera aiguisé du côté du biseau, aura des pointes très-aiguës, propres à donner au bois le grain que l'on souhaite.

Si l'on a dessein de peindre sur la toile, on choisira celles dont le grain est uni & serré; & l'on y appliquera deux ou trois couches de cire dissoute dans l'esprit de térébenthine, ou dans le vernis

vernis le moins gras La première couche doit être sèche, avant que d'appliquer la seconde. La dernière couche ayant été séchée, on présentera la toile à un brasier ardent, afin qu'elle s'imbibe par-tout de cire également, & sans excès. On peut même cirer la toile, sans employer la cire dissoute dans l'esprit de térébenthine, ou dans le vernis. On peut encore coller du papier sur toile, le poncer & le tirer. Cet apprêt conviendroit pour les ouvrages d'un grand fini.

Si l'on veut peindre sur le plâtre ou sur la pierre, on y appliquera un enduit de cire, plus fort que sur la toile; & l'on en fera fondre les couches les unes après les autres, avec le réchaud du doreur, jusqu'à ce que le plâtre soit pénétré de cire, de l'épaisseur d'une ligne au moins.

Pour mettre le blanc d'œuf sur les tableaux peints, à l'encaustique, ou à la cire, on prendra une brosse à peindre qui soit propre & neuve; on la trempera dans de l'eau très-limpide, & l'on s'en servira pour frotter le tableau légèrement par-tout. Alors on enlevera l'eau superflue, avec un linge doux & humide; & avant que le tableau soit sec, on appliquera le blanc d'œuf de la même manière qu'on le pratique sur les peintures à l'huile.

Ceux qui aiment le brillant des vernis, pourront en appliquer sur les tableaux peints à la cire, dont la propriété est de n'avoir point de luisant. Il faut, pour cet effet, se servir d'un vernis composé avec l'esprit-de-vin & le mastic. Cette résine, pouvant être dissoute par l'essence de térébenthine, n'empêchera pas de toucher le tableau, s'il en est besoin. On remarquera néanmoins, que les résines les plus blanches, qui ne sont point mêlées avec des couleurs, sont sujettes à jaunir, lorsqu'elles ont été long-tems exposées à l'air.

Les dissertations de M. M. de Caylus & Majault sont terminées par quelques réflexions importantes, que nous ne devons point omettre. Elles nous apprennent que les artistes qui ont été consultés sur la matière, préfèrent la peinture à la cire à l'encaustique: que les tableaux, peints à l'encaustique, peuvent être retouchés avec les couleurs préparées au vernis; que l'on peut interrompre la peinture à la cire, sans inconvénient, & sans que les couleurs nouvellement ajoutées puissent être distinguées des anciennes, avantages que n'a pas la peinture à l'huile. Que les couleurs préparées pour la peinture à la cire, conviennent mieux, pour réparer de vieux tableaux peints à l'huile, que les couleurs à l'huile. Que les tableaux peints à la cire, dans les essais qui ont été faits depuis 7 à 8 mois, ont moins changés que des tableaux à l'huile peints dans le même tems. Que les ébauches à la cire ne paroissent pas couvrir autant que celles à l'huile, mais

que le peintre sera plus satisfait en finissant. Enfin, qu'il est important de n'employer que des couleurs bien préparées; & pour mettre les peintres à l'abri de la fraude, les auteurs nommeront les marchands qu'ils auront reconnus s'être attachés à les composer fidellement.

PELADE. C'est le nom de laine que les mégissiers & chamoiseurs font tomber par le moyen de la chaux, de dessus les peaux de moutons & brebis provenantes des abattis des bouchers.

Les laines pelades sont inférieures aux laines de toison; & il n'est pas permis aux ouvriers en bas au métier d'en employer dans leurs ouvrages.

Les houpiers ou peigneurs de laine ne se servent que de merelaine ou de pelure non procédant de mortain.

Leur usage le plus ordinaire est pour faire les trames de certaines sortes d'étoffes, celles de toison étant plus propres à faire les chaines. Voyez *Laine*.

PELAMIDE. Poisson un peu plus petit que le hareng, & qui ne se pêche nulle part ailleurs en aussi grande quantité que sur le canal d'Angleterre; on y voit la côte occidentale de Devonshire & de Cornouaille toute couverte, depuis le commencement d'Août jusqu'à la fin d'Octobre, de ce poisson. D'un seul banc de ces poissons qui passent, les Sayners ou filets de 600 brasses de long, en prennent à la fois 3 à 400 tonneaux. Ils les préparent, les empaquetent, les pressent & les envoient au détroit de Gibraltar, où ils en trouvent un bon débit dans les ports d'Espagne, d'Italie & du Levant. *Journal Economique*, page 177, Avril 1753.

PELING, ou PELAINS, ou PELANGS. Etoffe de soie qui se fabrique à la Chine. Il y en a de blanche, de couleur, d'unie, d'ouvrée, de simple, de demi-double & de triple.

En 1757, les Hollandois en reçurent 1652 pièces diverses.

Les Danois en reçoivent aussi de la Chine, lorsque les étoffes de soie peuvent en sortir.

En 1757, ils en reçurent 400 pièces unies, à bouquets, & de différentes couleurs, de 12 demi à 3 quarts de long, & 3 quarts de large, qui se vendirent quatre R. & demi à six R.

En 1758, 205 pièces, qui furent vendues quatre à quatre R. & demi.

Il n'en est point venu en 1759, 1760, ni 1761.

PELLETERIE. Signifie toutes sortes de peaux garnies de poil

destinées à faire des fourrures, telles que sont les peaux de martres, d'hermines, de castors, de loutres, de tigres, de petits-gris, de fouines, d'ours & oursons, de loups, de putois, de chiens, de chats, de renards, de lièvres, de lapins, d'agneaux, & autres semblables qui se trouvent expliquées chacune à leur article.

Les plus belles & les plus précieuses pelleteries viennent des pays froids, particulièrement de la Laponie, de Siberie, Casan, &c. de Suède, de Finmarc, Norwège, détroit de Davids, lesquelles viennent à Copenhague. Il en vient aussi de la Pologne par Dantsick, & du Canada; celles des pays chauds leur sont inférieures; aussi les appelle-t-on ordinairement *pelleteries communes*.

On nomme *pelleteries crues* ou *non apprêtées*, celles qui n'ont encore reçu aucune façon ni apprêt, & qui sont telles qu'elles ont été levées de dessus le corps des animaux.

Ce qu'on appelle *Sauvagine* n'est autre chose que de la pelleterie crue ou non apprêtée, provenant de la dépouille de plusieurs animaux sauvages, qui se trouvent communément en France.

La nouvelle York, par sa situation, a un grand avantage sur les François du Canada pour le commerce des pelleteries. Le fort Albani, situé dans l'intérieur des terres, sur les bords de la rivière d'Hudson, est très-voisin des cinq nations Iroquoises. Les Aniez, une de ces cinq nations, n'en sont qu'à une distance de 40 milles, & demeurent, pour ainsi dire, dans la colonie même, car quelques Anglois ont formé des habitations plus avant qu'eux dans le pays. La contrée des Tsonoutouans, les plus reculés des Iroquois, n'est pas éloignée du fort de plus de 240 milles, & l'on peut faire par eau le trajet qui l'en sépare, à l'exception d'un portage de trois mille ou de cinq dans les saisons les plus sèches. D'un autre côté, la rivière d'Hudson facilite la communication avec le Canada par la rivière Otter qui se décharge dans le fleuve S. Laurent, & entre laquelle & la rivière d'Hudson, il n'y a qu'un portage d'environ 16 milles.

La facilité de la navigation de la nouvelle York en Angleterre & aux Indes occidentales, favorise encore le commerce de pelleteries que font les habitans de cette colonie par le bon marché que le bas prix du fret les met à portée de faire aux Sauvages. Les marchandises du plus grand débit parmi ceux-ci sont, les Strouds & autres sortes de laineries, & le rum. *Hist. & Commerce des Colon. Angloises*, in-12. p. 144, 1756.

Montréal est l'entrepôt des François du Canada pour le commerce des pelleteries, comme Albany est l'entrepôt des Anglois de la nouvelle York.

Les peines que les François ont à transporter leurs marchandises, ne sont pas les seuls désavantages qui les gênent dans leur commerce de pelleteries. Les Strouds, que les Sauvages préfèrent à toute autre étoffe pour leur habillement, ne se fabriquent qu'en Angleterre. Malgré ces inconvéniens, & autres, les François ont possédés long-tems presque seuls le commerce des pelleteries, & ils y ont encore la plus grande partie. *Ibid*, p. 148, *&c.* Voyez *Dict. du Citoyen*, in-8°. 1761.

PELUCHE, ou PLUCHE. Etoffe veloutée du côté de l'endroit, composée d'une tramè d'un simple fil de laine & d'une double chaîne, dont l'une est de laine de fil retors à deux fils, & l'autre de fil de poil de chèvre.

La peluche se fabrique de même que les velours & les pannes, sur un métier à trois marches. Deux des marches séparent & font baisser la chaîne de laine, & la troisième fait lever la chaîne de poil; alors l'ouvrier lance ou jette la trame, & la fait passer avec la navette entre les deux chaînes de poil & de laine, mettant ensuite une broche de laiton sous celle de poil, sur laquelle il la coupe avec un instrument destiné à cet usage, qu'on appelle communément *coûteau*, ce qu'il fait en conduisant ce coûteau sur la broche, qui est un peu cavé dans toute sa longeur, & c'est ce qui rend la surface de la peluche veloutée.

Quelques-uns prétendent que l'invention de la peluche soit venue d'Angleterre, d'autres veulent qu'elle ait été tirée d'Hollande, particulièrement de Harlem. Ce n'est guère que vers l'année 1690 qu'on a commencé d'en fabriquer en France.

Les villes du royaume où il s'en manufacture le plus, sont, Amiens, Abbeville & Compiegne; les Lyonnois en font aussi, de même que les Flamands, particulièrement ceux de Lille; mais la plupart de celles qui viennent de ces derniers endroits ont une chaîne de fil de chanvre, ce qui les rend de beaucoup inférieures à celles qui se font dans les autres lieux. Les bonnes qualités de la peluche sont d'avoir le poil court & si serré, qu'on ne puisse appercevoir le fond de l'étoffe.

Par arrêt du 5 Décembre 1716, la largeur des peluches d'Amiens & autres fabriques de Picardie, a été fixée à une demi-aune moins un douze au sortir du métier pour les plus étroites.

A l'égard des portées, le même réglement ordonne que la chaîne de laine sera composée de 30 à 32 portées de 24 fils chacune, & de 12 fils ou buhots par demi-portée, & que les fils seront doubles & deux fois retors.

Pour la chaîne de poil, elle doit être de 15 à 16 portées de fil de chanvre sans mêlange, chaque portée de 24 fils doubles re-

tors, non-compris les lisières; ensorte que les pièces teintes, & ayant reçu leur dernier apprêt, aient au moins un quart & demi & un pouce de largeur entre les deux lisières, & 24 aunes de long; avec liberté néanmoins aux fabriquans de donner plus de largeur & de longueur à ces étoffes, mais sans diminuer le nombre de fils & de portées spécifiés par l'arrêt.

On fabrique des peluches de toutes les couleurs, dont le principal usage est pour des culottes, des vestes & des jupons d'hiver. On s'en sert aussi très-souvent à faire des meubles, & quelquefois des paremens d'autels

Peluche. C'est aussi une sorte d'étoffe toute de soie, dont le côté de l'endroit est couvert d'un poil un peu long. Cette espèce de peluche se manufacture sur un métier à trois marches, ainsi que les autres peluches, les velours & les pannes.

Sa chaîne & son poil doivent être d'organcin filé & tordu au moulin, sa trame de pure & fine soie cuite, & sa largeur de 11 vingt-quatrièmes d'aune.

Il se fabrique encore une autre espèce de peluche toute de soie, qui a du poil des deux côtés, dont l'un, qui est celui de l'endroit, est court & d'une couleur; & l'autre, qui est du côté de l'envers, est plus long & d'une autre couleur. Cette dernière sorte de peluche est extraordinaire, & de très-peu d'usage.

PEQUINS. Etoffe de soie de la Chine. Il y en a d'unis, en cramoisi, ponceau, rose, blancs, bleu-clair, bleu-foncé, jaune, brun, noir, dits à bouquets peints; la pièce est longue de 26 à 26 aunes & demie danoise. En 1757, la campagnie Asiatique de Copenhague, en vendit 1100 pièces, de R. 15 à R. 22; & à Astmerdam la même année, 28 fl. & demi à 41 fl. & demi.

PERCALLES-MAURIS. Toiles de coton blanches, plus fines que grosses, qui viennent des Indes orientales, particulièrement de Pondichery. Les percalles portent 7 aunes un quart de long, sur 1 aune un huitième de large.

Dans les listes de la compagnie des Indes de Londres de 1757, les percalles mi-fines sont de 8 aunes & demie, vendues L. 1, 4, 6, dites fines. L. 1, 17, superfines. L. 2, 10, 6 sterl. Il y en a aussi de 5 aunes & demie & de 11 aunes & demie.

PERELLE. C'est une véritable plante.

Elle est véritablement une plante du genre des lichens. C'est l'espèce, dont la forme est la plus applatie sur ses racines, que l'on connoisse dans la botanique. Ses fleurs & ses semences sont si petites, de même que ses racines, qu'il faut se servir des meil-

leurs microſcopes pour les appercevoir : & ce qui montre encore qu'elle a des ſemences, ce que en ſemant de ſes menues écailles mouillées, en petites portions, ſur des rochers, dans le printems, il s'en forme des nouvelles qui ont vie, en pouſſant des racines preſque imperceptibles dans les pores du roc pendant la chaleur de l'Été. Elle croît en forme de croute, couverte des petites feuilles très-découpées en des petits lobes qui ſe terminent en 2 ou 3 pointes, de couleur griſe ou blanchâtre, & quelquefois bleuâtre, & enfin rougeâtre à leurs extrémités par deſſus, & noire par deſſous.

Comme elle ne ſe trouve jamais que ſur des groſſes pierres ou rochers, c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *perelle*, dans les pays méridionaux de la France. Les Italiens, par la même raiſon, la nomment *roccella*, qui veut dire *herbette de roc*. Les teinturiers François d'autrefois l'ont appellée *orſeille*, qui eſt le mot corrompu de roccella des Italiens, leſquels ſe ſont ſervis de cette herbette pour faire de la teinture rouge, des diverſes nuances, avec de l'urine & de la chaux. Voyez l'article d'*Orſeille*.

Notre perelle n'eſt plus guère d'uſage pour la teinture, que parmi de pauvres femmes dans pluſieurs pays.

Ce ſont les payſans Auvergnacs qui la vendent, après l'avoir ratiſſée avec des inſtrumens de fer, de deſſus les rochers, où elle eſt ordinairement de l'épaiſſeur d'une pièce de 15 ſols, & ſur leſquels elle ſe reproduit peu de tems après.

Il faut choiſir la perelle en belles écailles, fort griſe & fort ſèche, & la moins remplie de menu & d'ordure qu'il ſe peut.

Il y a une perſonne à Lyon qui recherche encore le ſecret de tirer une belle couleur de cette perelle, ou à ſon défaut, de l'orſeille des canaries. M. Garcin.

PERIDOT. Le péridot ſe diſtingue par le mélange d'une teinte jaunâtre fondue dans ſa couleur verte. Il eſt plus dur & plus difficile à tailler que l'émeraude, ſelon le *Mercure Indien* de Roſnel. M. d'Argenville, p. 161 *de l'Oriſtologie* dit, au contraire, qu'il ſe taille plus aiſément; mais qu'on ne ſçauroit le polir parfaitement, qu'à l'aide de l'huile de souffre. On le regarde comme une émeraude imparfaite ou manquée, & l'on en fait peu de cas, quoique ſa teinte ſoit très-agréable à la vue. Ce que nous venons de dire s'entend du péridot oriental; car le commun, qui ſe trouve en différens pays le long des côtes de la mer, eſt la plus tendre de toutes les pierres fines. *Journ. Économique*, 1759, pag. 49.

PERIGUEUX. Eſpèce de pierre dure, peſante, & noire com-

me du charbon de terre, difficile à pulvériser.. Elle se trouve dans de certaines mines en Dauphiné & en Angleterre, d'où elle vient en morceaux de différentes grosseurs ; elle se vend aux émailleurs & aux potiers de terre : on l'appelle autrement *Périgord ou Pierre de Périgord*.

PERLES. Ce sont des pierres rondes, ou oblongues, ou en poires, blanches, ou bleuâtres & luisantes, qui se trouvent dans la nacre de perle & dans d'autres coquilles d'huîtres. Il y a :

1. Les perles rondes.

2. Les perles en poires.

On les nomment aussi *gouttes*.

3. Les perles plates ou comprimées.

1. *Observ.* On trouve aussi des perles, non-seulement dans les coquilles de mer, mais encore dans celles de rivières & d'eaux douces, & dans les lacs; les grandes perles se nomment en latin *uniones*, & les petites *marguaritæ*.

2. *Observ.* Le grand prix qu'on y met, a fait étudier leurs couleurs & leurs formes; quand il est question d'en acheter, il faut avoir égard, 1°. à leur grosseur; 2°. à leur figure; 3°. à leur éclat. Il y en a de la grosseur d'une cerise, d'oblongues que l'on nomme *poires*, de cylindriques, de plates, de jaunes, de demi-transparentes, de brunes, de noirâtres, &c. elles se trouvent dans la coquille même, où sont attachées à ses parois; on les nettoie avec de l'os de seiche, de la pierre de ponce, du sel, du savon de Venise & de l'eau; ce ne sont pas proprement des pierres, mais une matière terrestre, dure & tenace. *Minéralogie de* Wallerius, tom. II, p. 145.

Le poisson testacé où se trouvent les perles, est trois ou quatre fois plus grand que les huîtres ordinaires : on les nomment communément *perle* ou *mere-perle*.

Meres-perles. Ces coquilles sont une espèce de peigne, où se forment des perles qui se trouvent adhérentes à l'intérieur de la coquille. On a donné le nom de *peignes* aux meres-perles, parce qu'elles ont deux oreilles comme les peignes (*Voyez* l'article des *bivalves de mer* dans l'*Encycl.*) dont les pièces sont inégales. Mais les oreilles des meres-perles sont absolument différentes de celles des peignes; elles ne sont pas cannelées, & leur forme varie beaucoup dans les différentes espèces. Au reste, les meres-perles sont trop différentes des peignes, pour qu'on puisse les confondre ensemble.

Les meres-perles se divisent en trois genres; celles du premier ont les oreilles très-allongées, à l'exception d'une espèce ; c'est celle qui donne la nacre; ses oreilles sont plus courtes, &

comme repliée. L'hirondelle de mer a les oreilles beaucoup plus allongées d'un côté que de l'autre. Une autre espèce, que l'on appelle *le crucifix* ou *le marteau*, a non-seulement les oreilles fort longues & plus allongées d'un côté que de l'autre, mais encore l'endroit des bords de la coquille qui est opposé à celui de la charnière, s'allonge considérablement; ce qui donne une forme bien particulière à cette coquille.

Le second genre des meres-perles n'a qu'une espèce, qui est celle que l'on appelle *vitres chinoises*. Ce genre est bien caractérisé par la charnière de la coquille; l'une des pièces a 2 dents longues & étroites en forme d'arêtes, qui naissent sous le bec de cette pièce, & qui s'allongent en s'écartant l'une de l'autre : ces deux dents sont reçues dans deux cavités creusées comme des sillons, qui se trouvent sous le bec de l'autre pièce de la coquille.

Les meres-perles du troisième genre ont leur charnière composée de plusieurs dents & de plusieurs cavités posées sur une même ligne droite. *Encyclop.* article *Coquilles*, tome IV, pag. 188.

Il se pêche des perles dans les mers des Indes Orientales, dans celle d'Amérique, & en quelques endroits de l'Europe.

Les pêcheries de l'Orient sont:

1°. L'isle de Bahren ou Baharem dans le golfe Persique. Les Portugais ont été les maîtres de cette pêcherie, tant qu'ils ont possédé Ormus & Mascate; mais elle est retournée au Roi de Perse depuis qu'à l'aide des Anglois ce Prince leur a enlevé Ormus, & que les Arabes ont repris Mascate.

2°. La pêcherie de Catifa sur la côte de l'Arabie heureuse, vis-à-vis de Bahren.

3°. Celle de Manar, gros bourg maritime de l'isle de Ceylan. Les perles qu'on y pêche sont les plus belles de toutes celles de l'Orient pour l'eau & pour la rondeur, mais rarement en trouve-t-on qui passent 3 ou 4 carats.

4°. Enfin, il y a aussi des huîtres à perles sur la côte du Japon; elles sont grosses & fort baroques; mais comme les Japonois font peu d'estime des joyaux, on n'y pêche point de perles, ou au moins très-peu

Les perles de Bahren ou de Catifa se vendent pour la plupart aux Indes : elles tirent un peu sur le jaune; mais dans une partie de l'Orient, on ne les en estime pas moins, & l'on dit qu'elles sont mûres ou cuites; les Orientaux estimant que celles qui ont naturellement cette couleur jaunâtre, ne changent jamais de couleur, & que l'eau blanche au contraire ne dure que trente ans, & prend dans la suite un vilain jaune à cause de la chaleur du pays, & de la sueur des personnes qui s'en parent. On en porte aussi à Balsora.

Les perles qui sont destinées pour la Perse ou la Russie, se vendent au Bender-Congo, à deux journées d'Ormus.

Les pêcheries de l'Amérique sont toutes dans le grand golfe du Mexique, le long de la côte de Terre-Ferme. Il y en a cinq qui se suivent d'Orient en Occident.

1°. La pêcherie de Cubagna, isle à cinq lieues de la Nouvelle Andalousie, à dix degrés & demi de latitude septentrionale.

2°. La pêcherie de l'isle de la Marguerite, autrement l'isle des perles, à une lieue de Cubagna.

3°. Celle de Comogote assez près de la Terre-Ferme.

4°. Celle de la rivière de la Hache, qu'on nomme *la Rencheria*.

5°. La pêcheric de Ste. Marthe, à 60 lieues de la rivière de la Hache.

Les perles de ces trois dernières pêcheries sont d'assez bon poids, mais d'ordinaire elles sont mal formée, & ont l'eau plombeuse. Celles de Cubagna ne passent pas cinq carats, mais elles s'y trouvent en abondance. La plus grande quantité & les plus belles, tant pour leur poids que pour leur eau, sont celles de la Marguerite. Voy. *Lenpes*.

Il y a aussi quelques pêcheries de perles dans la mer du Sud, mais c'est peu de chose.

Les pêcheries d'Europe sont dans quelques endroits des côtes d'Ecosse & dans une rivière de la Bavière. On en fait des coliers qui vont jusqu'à mille écus & au delà ; mais ces perles ne peuvent nullement entrer en comparaison avec les perles orientales ou celles de l'Amérique. On en pêche aussi sur les côtes de l'isle de Bornholm, dans la Baltique, appartenant au Roide Danemarck.

Le 29 Mai 1761, deux vaisseaux venant de la Vera-Cruz & de la Havane, ont apporté 69 onces 1 tom. 39 grains de perles.

Pêche des perles à Panama.

On trouve dans la baie de Panama les isles del Rey, de Taboga & plusieurs autres, au nombre de 43, qui forment une espèce de petit Archipel : on rencontre au fond de la mer, près de la côte de ces Isles des grandes huîtres qui produisent des perles : un cassique Indien appellé *Tumaco*, fut le premier qui indiqua ce trésor aux Espagnols : il en fit présent de quelques-unes à Basco-Nunnés, lorsqu'il passoit par-là pour aller à la découverte entière de la mer du Sud. Les perles sont à présent fort communes à Panama : la plupart des personnes un peu aisées de cette

ville ou des environs ont des Nègres qu'ils emploient à la pêches des perles.

Les perles que l'on y pêche sont ordinairement d'une très-bonne eau, & on y en rencontre quelques-unes de fort grosses & d'une belle forme : on en apporte peu en Europe : la plus grande partie sont envoyées à Lima où elles sont fort recherchées, & delà on les disperse dans tout le Pérou. *Journal Econ.* Mars, 1754, pag. 141.

Voyez l'article *Nacre*, où nous citons le voyage de l'amiral Anson, qui parle de cette pêche ; il dit que la beauté de la perle dépend de la qualité du fond, où l'huître s'est nourrie ; si ce fond est vazard, la couleur est d'une couleur obscure, & de laide eau. Que les huîtres qui donnent le plus de perles, sont celles qui se trouvent à une plus grande profondeur, &c.

La perfection des perles, soit qu'elles soient rondes, en poires, en olives ou baroques, consiste particulièrement dans l'éclat & la netteté de leur eau. Il y en a dont l'eau est blanche, & ce sont les plus estimées en Europe ; d'autres dont l'eau tire sur le jaune, que quelques Indiens & les Arabes préfèrent aux blanches ; d'autres qui sont plombées ; d'autres enfin tirant sur le noir, & même toutes noires : telles étoient ces six perles parfaitement rondes, aussi noires que du jais, qui pesoient l'une portant l'autre 12 carats, qui étoient venues en France de l'Amérique par un retour des gallions d'Espagne, & dont Tavernier parle dans ses *Voyages*.

On appelle *perles baroques* celles qui sont d'une figure irrégulière. Les perles parangon sont celles dont la grosseur est extraordinaire.

Les perles à l'once, perles à piler, ou communément semence de perles, sont les plus menues de toutes. Elles se trouvent dans les huîtres & coquilles qui se pêchent dans la mer à la côte des Indes. Pour être de la qualité requise, il faut qu'elles soient blanches, claires, transparentes, & véritablement orientales. L'usage de ces sortes de perles est pour la médecine, où l'on en fait des potions cordiales, autrefois fort estimées, & présentement extrêmement déchues de leur première réputation. Les habiles médecins méprisent ces drogues, & les laissent aux charlatans.

L'entêtement des dames pour leur beauté donne encore quelque cours à plusieurs préparations, où on leur fait croire qu'il entre beaucoup de perles : telles sont les blancs de perles ou arcannet, les fleurs, les esprits, les essences, les teintures, & quelques autres semblables : mais ce qu'il y a de plus réel dans toutes ces drogues, c'est l'argent qu'elles coûtent & les mauvais effets qu'elles font, en gâtant, pour l'ordinaire le teint de celles qui s'en servent pour s'embellir.

Il se fait en Hollande, particulièrement à Amsterdam, un commerce considérable de toutes sortes de perles, soit orientales, soit occidentales, comme par-tout ailleurs. Le prix des plus belles ne peut être fixe, & il ne se règle que suivant leur beauté & leur grosseur.

Les perles à l'once, ainsi qu'on les appelle en France, ou perles à piler, comme on dit à Amsterdam, se vendent; sçavoir, les orientales en 1761, 6, 8 à 20 fl. & les occidentales depuis 6 jusqu'à 90 fl.

Evaluation de toutes sortes de Perles par rapport à leurs différens poids.

SEMENCES DE PERLES.

Semence de perles non-percées, propres à broyer, peut être achetée à	6 liv. l'once.
Belle semence de perles percées pour broderies ou petits coliers.	14
Autre dite un peu plus grosse.	24
Autre dite, encore un peu plus grosse.	30

PERLES BAROQUES.

peuvent valoir

De 500 à l'once	L. 40	De 100	L. 240
De 400	60	De 80	350
De 300	80	De 60	450
De 200	100	De 40	800
De 150	150	De 30	1000
De 120	180		

PERLES RONDES PARFAITES.

Une d'un demi-grain peut valoir			2 s. 6 d.
Une d'un grain			5
Une d'un grain & un quart			10
Une d'un grain & demi			13
Une d'un grain trois quarts	1 liv.		
Une de 2 grains	1	15	
De 2 grains 1 quart	2		
De 2 grains & demi	3		
De 2 grains 3 quarts	4		
De 3 grains	5		
De 3 grains & demi	8		
De 3 grains 3 quarts	10		

De	4 grains ou 1 carat	12 liv.
De	4 grains & demi	16
De	5 grains	20
De	5 grains & demi	24
De	6 grains	30
De	6 grains & demi	36
De	7 grains	42
De	7 grains & demi	50
De	8 grains ou 2 carats	60
De	8 grains & demi	72
De	9 grains	80
De	9 grains & demi	100
De	10 grains	110
De	10 grains & demi	115
De	11 grains	130
De	12 grains & demi	150
De	13 grains	180
De	14 grains	210
De	15 grains	280
De	16 grains ou 4 carats	300
De	17 grains	380
De	18 grains	400
De	19 grains	430
De	20 grains ou 5 carats	500
De	21 grains	600
De	22 grains	760
De	23 grains	900
De	24 grains ou 6 carats	1100
De	25 grains	1250
De	26 grains	1320
De	27 grains	1400
De	28 grains ou 7 carats	2000
De	29 grains	2500
De	32 grains ou 8 carats	3000
De	36 grains ou 9 carats	3500
De	40 grains ou 10 carats	4000

Pour ce qui eſt des perles en poires, encore qu'elles ſoient des mêmes poids, & auſſi parfaites que les rondes, elles ne ſont pas pour cela plus eſtimées, au contraire leur valeur eſt beaucoup moindre ; cependant lorſqu'il s'en rencontre deux bien égales, elles ne diminuent que d'un tiers de prix.

Perles fauſſes. Ce ſont des perles contrefaites auxquelles on donne une eau ou couleur qui approche aſſez de celles des vraies perles.

Autrefois on les faisoit seulement de verre, avec une sorte de teinture de vif-argent en dedans; depuis on s'est servi de cire couverte & enduite d'une colle de poisson fine & brillante; enfin, on a inventé en France une manière de les faire si approchantes de l'éclat & de l'eau des perles fines, que les yeux y sont trompés, & qu'il n'est guère de dames qui ne s'en servent au défaut des vraies perles, dont elles méprisent les petits colliers, & dont les gros sont quelquefois d'un trop grand prix. Le commerce de ces sortes de perles qui imitent le naturel est très-considérable à Paris; & il s'en fait aussi des envois, non-seulement dans les provinces, mais encore dans les pays étrangers. Voyez-en la fabrique à l'article des *Patenôtriers.*

PERRUQUE. Longue chevelure que les Latins appelloient *coma*, d'où une partie de la Gaule a été appellée *Gallia comata*, à cause des longs cheveux que les Gaulois portoient en signe de liberté. Présentement perruque signifie ces faux cheveux avec lesquels on tâche d'imiter la chevelure naturelle en les tressant, les étageant & leur donnant une frisure qui en approche.

Les faux cheveux n'ont point été inconnus aux anciens; mais il n'y a pas encore un siècle que l'usage s'en est établi en France, & depuis dans la plus grande partie de l'Europe, du moins sur le pied qu'il est à présent; il y avoit même une espèce de honte aux jeunes gens à s'en servir dans les commencemens, à cause que la perte des cheveux à cet âge étoit attribuée à une maladie dont le nom seul est un reproche. Mais enfin la mode l'a emporté sur le scrupule, & presque tous, jeunes & vieux, jusqu'à l'artisan & au peuple, s'en servent présentement, & renoncent sans nécessité aux commodités de la chevelure naturelle.

Les premières perruques qu'on fit à Paris vers l'année 1620, étoient composées de peu de cheveux passés un à un par le moyen d'une aiguille au travers d'un léger callepin pour mieux imiter la nature, & toutes pour lors étoient à calotte. Les tresses furent enfin imaginées, & l'on s'en est tenu jusqu'à présent à cette industrieuse invention, capable de tromper les yeux sur le naturel, si l'assujettissement à la mode n'avoit même entraîné les plus sages, & ne les avoit forcés à se cacher la tête dans une forêt de cheveux frisés à l'excès, dont il n'est pas possible que la pesanteur n'incommode beaucoup.

Ces grandes perruques s'appellent des *perruques quarrées;* après sont les *perruques nouées*, ainsi nommées des nœuds qui en rattachent & raccourcissent les devans; puis les perruques à l'Espagnole, qui sont plus légères & plus courtes, ne tombant que sur les épaules; enfin, les perruques naturelles, dont la frisure est

très-légère, & qui ont peu de cheveux; les perruques d'abbés, ou avec couronne, ou sans couronne; les simples coins, qui ne sont que de quelques tresses de cheveux qu'on mêle & qu'on cache parmi ses propres cheveux à l'endroit des oreilles, ou pour les épaissir s'ils sont trop clairs, ou pour les allonger s'ils sont trop courts; & les tours qui environnent toute la tête, & qui sont tressés comme les coins.

On fait des perruques d'autant de couleurs que la nature en donne aux cheveux dont elle couvre la tête des hommes, de blondes, de noires, de châtaignes, de cendrées; & afin que la vieillesse trouve aussi son ornement & sa commodité convenable à l'âge, il s'en fait de mêlées de blanc & d'autres toutes blanches. Voyez *Cheveux.*

PERSE. *Rase de perse*, sorte de petite étoffe de laine qui se fabrique à Reims.

Perse. Se dit aussi des toiles peintes qui viennent de Perse, & qu'on suppose y avoir été fabriquées & peintes; quoique souvent ce soit des toiles indiennes qu'on fait passer pour Persanes. Les perses sont les plus estimées de toutes les toiles qui viennent d'Orient, & sur-tout en France, les dames les préférant à toutes les autres, même aux Masulipatnam, que les connoisseurs ne croient pas cependant devoir leur céder.

Pour faire l'éloge d'une toile peinte, on dit simplement, c'est une Perse; quelquefois on ajoute, c'est une vraie Perse, pour les distinguer de celle qu'on imite en Hollande, dont quelquefois il est difficile de connoître la différence. Voyez *Indiennes* & *Chitses.*

PERSIL de Macédoine, en latin *petroselinum Macedonicum.* Plante dont la graine entre dans la composition de la thériaque.

Cette plante croît au Levant, d'où nos épiciers droguistes la tirent. La Macédoine où elle se trouve lui a donné son nom, & Andromaque sa réputation, en la mettant au nombre des contre-poisons. C'est une plante à ombelles, comme le fenouil & le persil commun; il n'y a que la semence qui soit d'usage en médecine. Il la faut choisir nouvelle, nette, bien nourrie, longuette, d'un verd tirant sur le brun, d'une odeur aromatique, & prendre garde qu'on n'y substitue ou la graine du persil commun, ou celle d'une espèce d'ache qu'on élève dans nos jardins, sous le nom de céleri, ou même de persil de Macédoine, quoiqu'il y ait bien de la différence dans leurs qualités.

Entre les différentes espèces de persil, les plus usuelles, sont le *persil commun* & le *persil de Macédoine.* Voyez la *Suite de la Matière Médicale de* Geoffroy, tom. I, 1750, p. 379.

PETENUCHE, ou GALETTE DE COCOL. C'eſt une bourre de ſoie d'une qualité inférieure à celle qu'on appelle *fleuret*.

Quand elle eſt filée, teinte & bien apprêtée, on l'emploie à la fabrique de certaines étoffes, comme popelines, &c. On s'en ſert auſſi à faire des padoues, des galons de livrée, des lacets, & d'autres ſemblables ouvrages.

Les réglemens de 1667, pour les manufactures de ſoie, défendent d'employer de la galette ou bourre de ſoie dans les velours, les taffetas, tabis pleins ou autres étoffes de ſoie les plus conſidérables.

PETIT-GRIS. Nom qu'on donne à une ſorte de fourrure faite des peaux d'une eſpèce de rats ou d'écureuils, dont le poil de l'échine eſt d'un très-beau gris cendré, & celui de la queue & du ventre d'un blanc tirant un peu ſur le gris.

Ces ſortes de rats ou d'écureuils ſe trouvent communément dans les pays froids, ſur-tout dans la Sibérie, province dépendante de l'Empereur de Ruſſie, d'où les Hollandois en tirent quantité par la voie d'Archangel, de Pétersbourg, de Hambourg & de Lubeck. Le grand négoce qu'ils en font eſt cauſe que quelques-uns les appellent *écureuils de Hollande*.

Le petit-gris deſtiné pour la Turquie, ſe vend en Ruſſie par millier de peaux aſſorties, depuis numéro 1 juſqu'à numéro 4, qui vont toujours en diminuant de beauté & de prix, depuis le premier numéro juſqu'au dernier. Les Turcs, particulièrement ceux de Conſtantinople, en conſomment une prodigieuſe quantité pour leurs veſtes, dont ils en font onze d'un millier de peaux entières; ſçavoir, cinq de l'échine, qui eſt le plus beau & le plus cher; & ſix du ventre, qui eſt le moins eſtimé.

Preſque tout le petit-gris qui ſe voit en France y eſt envoyé ou de Hollande ou d'Angleterre. On l'emploie en fourrures, comme bas, manchons, aulmuces, jupons, couvre-pieds, manteaux de lit, robes de chambre, veſtes, juſte-au-corps, &c.

On nomme auſſi quelquefois, mais mal-à-propos, petit-gris, les peaux de lapin dont le poil eſt d'un gris approchant de celui du véritable petit-gris. Quoique le petit-gris de lapin s'emploie aux mêmes uſages que le véritable petit-gris, il eſt cependant beaucoup moins eſtimé. Voyez *Lapin*.

Petit-gris. Cette fourrure ne mérite guère d'être appellée riche. Elle ne vient pas d'une eſpèce de rats, mais d'écureuils. Le petit gris noir de nertſchinsk eſt eſtimé le meilleur, & après celui de l'ob, qui quoique moins noir l'emporte par la quantité du poil. Il y a une eſpèce particulière d'écureuils en Sibérie, plus grands preſqu'au double que les ordinaires, & d'un beau cendré luiſant,

ayant outre cela la peau forte, & le poil épais & ferme, ce qui augmente leur prix. On le nomme *belka iletskaia* & *belka teleoutskaia*. Les premiers se trouvent aux environs des rivières Tobol & Isel, dans une forêt appellée *Iletskoibor* au midi de la ville de Tumen. Et les seconds aux environs de la ville de Kousneck, où habitent les teleoutes, nation tartare, qui en fait la chasse. Le petit-gris n'est pas exporté seulement par Archangel, mais aussi par St. Petersboug. *Mém. de St. Petersbourg*, 1758.

Petit-gris. Se dit encore d'une espèce de duvet ou petites plumes qui se tirent du ventre & du dessous des aîles de l'autruche. Ce petit-gris est regardé comme le rebut des autres plumes de cet oiseau, & par conséquent peu estimé. Il se vend au poids. Voyez *Autruche*.

PETIT-NOIR. C'est une sorte de plume noire qui provient aussi de l'autruche. Elle n'est pas fort estimée, quoique plus chère des trois quarts que le petit-gris dont il a été parlé dans l'article précédent.

PETRIFICATIONS. Ce sont des corps marins pour la plupart, que l'on trouve dans les montagnes, & jusques dans le centre de plusieurs roches, ou entre leurs couches, & que les sçavans naturalistes rassemblent dans leurs cabinets d'histoire naturelle, pour leur servir dans leurs recherches, à découvrir les vérités hydrostatiques sur les causes des changemens qui arrivent successivement à la surface de la terre & des eaux. Depuis que plusieurs sçavans, tels que Mrs. Voodward, Scheuchzer, Bourguet, &c. les ont fait connoître comme des reliques du déluge universel, une foule de curieux qui en ont été frappés d'admiration, se sont empressés d'en faire des collections & des beaux cabinets, pour servir de preuves aux yeux sur le grand événement du déluge. Qantité de Princes, de Seigneurs & de riches particuliers, dont la plupart sont plus curieux de ces matières, que capables d'en raisonner juste & sçavamment, se sont mis en goût d'en faire de beaux assemblages, pour avoir le plaisir de les faire admirer sous leurs mains. Comme il est assez difficile de trouver de ces pièces ou reliques, aussi entières, aussi bien formées, & aussi belles que l'on voudroit, il y a des curieux riches qui font leurs efforts pour en avoir à quelque prix que ce soit, & par conséquent qui y emploient beaucoup d'argent; mais le tems viendra, qu'on ne sera plus si empressé de cette mode de curiosités; ce sera lorsque les montagnes en auront fourni suffisamment pour satisfaire un goût si curieux & si nouveau. C'est cette recherche empressée de plusieurs ordres, qui donne lieu aujourd'hui aux habiles Droguistes, surtout

tout parmi ceux des pays du Nord, d'aſſembler de ces pétrifications des mieux choiſies, pour les vendre avec bénéfice à tous ceux qui en ſouhaitent pour orner leurs cabinets ; car cet aſſemblage de corps marins que l'on trouve enſevelis preſque dans toutes les montagnes du Globe, étant un objet de commerce préſentement, eſt proprement du reſſort de la droguerie. C'eſt pour cette raiſon qu'il convenoit d'en faire ici un nouvel article, en faveur de ceux qui auroient le goût naiſſant d'en eſſayer un aſſemblage aiſé, pour en faire commmerce.

Ces pétrifications conſiſtent en toutes ſortes de coquillages, de coraux, de madrapores, d'aſtroïtes, des tubulaires, d'échinites, de champignons & agarics de mer, d'alcyons, de belemnites, de caryophylles, d'entroques ou aſteries, de pierres matrices remplies d'inſectes marins, d'autres pierres enfin, empreintes de diverſes eſpèces d'animaux terreſtres, de poiſſons, de plantes marines, &c.

Les coquillages pétrifiés des montagnes, ſoit qu'ils ſe ſoient conſervés entiers avec la matière de leurs coquilles, ſoit qu'ils ſoient reſtés moulés par une terre pétrifiée ou dedans, ou dehors de chaque pièce, ſont diverſes eſpèces d'huîtres, de moules, de boucardes, de nautites, de limaçon, de trompes, de cames, de pectinites, de nérites, de petoncles ou térébratules, de toupies, de ſtrombes, de turbinites, de cornes d'ammon, dont les eſpèces ſont nombreuſes ; d'hiſtries, de conques, de radioles, d'hammites, &c. On peut joindre à ces deux ordres de corps pétrifiés, ceux d'un ordre différent, qui ne viennent pas de la mer, & dont il y en a de très-curieux, comme ſont les dendrites, tant en pierres communes, qu'en marbres & en agate ; les cepites, dont la plupart ſe trouvent en Italie, toutes remplies de veines figurées, dont les unes repréſentent des villes & des forteresſes, d'autres des montagnes, des payſages & des Iſles ; & enfin d'autres des animaux, & différentes figures d'hommes même. Voyez la *Minéralogie* de Wallerius, tom. II, p. 12, 49, 75, 176, &c.

PEUPLIER. C'eſt un arbre très-haut qui croît le long des rivières, ſur les bords des foſſés, & dans les endroits aquatiques & marécageux. Quelques-uns le diſtinguent en ſtérile & en fertile, ou en mâle & en femelle. D'autres en admettent de trois eſpèces, qui ſont le blanc, le noir & le lybique, qu'on appelle communément *tremble*.

Les deux premiers ſont les plus uſités en médecine. Le blanc n'eſt pas d'un uſage ſi familier que le noir. Voyez *Suite de la Matière médicale* de Geoffroy, tom. II, p. 50.

On ne s'arrêtera point ici à expliquer les différentes eſpèces de

peupliers, non plus qu'à faire la description de toutes leurs parties; on se contentera seulement de rapporter ce qu'on en tire de propre pour le négoce.

Le bois de peuplier se débite pour l'ordinaire en voliles ou petites planches, depuis 3 jusques à 5 lignes d'épaisseur sur 10 pouces de large, & 6 pieds de long, pour foncer des cabinets & faire des bières. On en débite aussi quelquefois en planches d'un bon pouce d'épaisseur, & de 11 à 12 pouces de large, dont on se sert à faire des portes, des fenêtres, & autres semblables ouvrages de menuiserie.

Les sculpteurs emploient beaucoup de ce bois à faire des statues & des ornemens de sculpture, & les charrons s'en servent quelquefois à faire des brancards pour de petits carrosses.

On tire de la fleur du peuplier de la cire qu'on donne pour aussi parfaite que celle qu'on ramasse des ruches des abeilles, puisqu'elles en vont chercher sur cette fleur. Voyez *Cire de peuplier*.

Il y a des lieux en Allemagne dont le terroir se trouve d'une telle nature, c'est-à-dire, empreint de quelque sorte de suc lapidifique, que les racines pourries des plus vieux peupliers se pétrifient en s'en imbibant, & donnent par cette conversion de leur substance, la pierre qu'on nomme *Osteocolle*. Voy. *cet Article*.

PIASTRE. Monnoie d'argent, d'abord fabriquée en Espagne, ensuite dans plusieurs autres états de l'Europe.

Les piastres d'Espagne ont cours dans les quatre parties du monde. On les connoît plus particulièrement au Levant sous le nom de *piastres Sevillanes*. Cette marchandise que l'Amérique fournit à l'Espagne, qui la donne en échange des denrées dont elle a besoin, est la base du commerce de l'Europe avec l'Asie. On distingue les sévillanes en mexiquaines & colonnes. Elles sont à peu près de même titre & de même poids, & ne diffèrent que par la marque & par la forme. Les *mexiquaines*, ainsi appellées, parce qu'elles sont fabriquées au Mexique, ont la figure d'un polygone irrégulier. Les colonnes fabriquées au Potosi, ont retenu le nom de *colonnes*, à cause qu'elles ont pour empreinte les colonnes d'Hercule, avec la devise, *nec plus ultrà*. La piastre colonne est presque ronde. Elle a eu quelque tems la préférence sur la mexiquaine; aujourd'hui les mexiquaines sont plus recherchées, & valent ordinairement un demi pour cent, quelquefois un pour cent plus que les autres.

Ces pièces sont à 11 deniers de fin. Mille doivent peser 117 marcs 2 onces poids de Cadix; ainsi la piastre revient à 15 dragmes & 1 125me. du marc poids de Cadix, plus foible de 7 p. que celui de France. On les vend à tant le cent; le prix en hausse

& baisse, suivant la demande. On a appellé *prime* le profit que l'on fait sur la valeur intrinsèque des piastres, lorsqu'elles sont recherchées.

Le Roi d'Espagne en fait passer pour des sommes considérables dans les principales places de l'Europe, où il a établi des agens qui les reçoivent, en font la vente & les retours en lettres de change sur l'Espagne. Ces agens fournissent toutes les piastres dont les compagnies de France, de Londres, de Suède, de Danemarck ont besoin pour les Indes orientales. Gênes, Livourne, Alger s'en fournissent aussi pour les Echelles du Levant. Celles qui viennent d'Alger dans ces Echelles, valent ordinairement 1 à 1 & demi p$^{o}_{o}$. de moins que les autres, parce que les Mores du pays, gens très-alertes & très-frippons, ne les laissent pas aller qu'ils ne les aient rognées.

Les Turcs les achetent des marchands Francs, & les envoient en Egypte pour y faire leurs provisions de caffé, de ris, de safran, de lin, &c. Comme ils ne sont point dans la pratique de l'assurance, ils préfèrent l'Été pour faire ces provisions. C'est pourquoi cette saison est la plus favorable pour vendre les piastres, & pour en tirer le plus de profit. Le convoi de Jedda, qui arrive dans la même saison, en enchérit encore beaucoup la demande, parce que ceux qui soldent leurs achats de caffé en sévillanes, ont cette denrée à 3 ou 4 p$^{o}_{o}$. de moins que ceux qui la paient en sequins ou autre monnoie. On reçoit les sévillanes à Alexandrie, ainsi que dans les autres Echelles du Levant, en pièces, en demi-pièces, en quarts & demi-quarts. Plus il y en a de menues, & moins elles sont estimées.

La piastre d'argent d'Espagne, fixée par un édit du Roi de l'année 1727, à 10 réaux, 10 quartos de platte, pese 500 poids de marc d'Espagne, & 506 poids de marc de France, au titre de 10 den. 20 grains. Elle vaut 5 liv. 8 sols 11 den. 8 16mes. de France. Voy. *Dict. du Citoyen*, in-80. 1761. On l'appelle aussi *pièce de huit*, & *réale de huit*, parce qu'elle vaut 8 réaux d'argent.

La piastre de huit réaux d'argent, vaut 15 réaux de veillon; ensorte que par rapport à cette différence de réaux d'argent ou de veillon, il faut pour chaque piastre seulement 272 maravédis d'argent, & jusqu'à 510 maravédis de veillon.

Il arriva en 1687 quelque changement en Espagne au sujet des anciennes piastres ou pièces de huit, qui furent augmentées jusqu'à dix réaux d'argent, & à qui l'on donna le nom *d'écu d'argent*. Mais en même-tems on en fabriqua de nouvelles de moindre poids qui eurent cours sur le pied de huit réaux, comme avoient eu auparavant les anciennes. Ce changement néanmoins n'a point empêché que la piastre n'ait toujours eu cours sur le premier pied,

Les monnoies de change de Madrid sont, la pistole qui vaut 4 piastres; la piastre 10 réaux; le réal 34 maravédis; le ducat 375 maravédis. A Cadix on compte la piastre 8 réaux.

On nomme *dallers* les piastres ou réales de huit qu'on fabrique en Hollande & en plusieurs lieux des Pays-Bas & d'Allemagne. Les Hollandois se servent des leurs dans leur commerce du Levant, où elles sont appellées *aslani*, à cause de la figure d'un lion qu'elles ont pour empreinte d'un côté.

La piastre est reçue au Indes orientales pour 2 roupies 6 pessas, chaque roupie valant 45 pessas.

La piastre est aussi une monnoie d'argent frappée aux coin du Grand-Seigneur; elle vaut 120 aspres.

PICHINA DE HAUBOURDIN. Etoffe qui se fabrique à Haubourdin près la ville de Lille en Flandre; elle est de laine brune, croisée, d'une aune ou de 5 quarts de large, sur environ 23 à 24 aunes de longueur, mesure de Paris. Ces sortes d'étoffes servent ordinairement à habiller les Carmes.

PICOTE, ou GUEUSE. Etoffe toute de laine, d'un très-petit prix, qui est une espèce de petit camelot.

Cette sorte d'étoffe se fabrique à Lille en Flandre, où il s'en fait de plusieurs longueurs, largeurs & qualités. Elle est à peu près semblable aux lamparillas & polimites, mais non pas de si bonne qualité; sa destination la plus ordinaire est pour l'Espagne, car pour en France il ne s'y en consomme presque pas. Il y a aussi des picotes qui sont mêlées de soie. Voyez *Camelot*, *Lamparillas* & *Polimites*.

PIECE. C'est une espèce de monnoie de compte, ou plutôt de manière de compter en usage parmi les Nègres de la côte d'Angola en Afrique, particulièrement à Malimbo & à Cabindo.

Le prix des esclaves, des autres marchandises & des rafraîchissemens qui se traitent dans ces deux lieux, aussi-bien que les coutumes qui se paient aux petits Rois à qui ils appartiennent, s'estiment de part & d'autre en pièces; c'est-à-dire, que si ces Barbares veulent avoir dix pièces pour un esclave tête d'Inde, les Européens de leur côté évaluent pareillement en pièces les denrées & les marchandises qu'ils en veulent donner en échange.

Par exemple, dix anabasses valent une pièce; un fusil une pièce; un barril de poudre de dix livres une pièce; une pièce de salempouris bleue quatre pièces; dix bassins de cuivre une pièce; une pièce de toile indienne deux pièces; & une pièce nicannée une pièce; ce qui fait les dix pièces fixées pour le prix d'un esclave,

lorsque la convention en a été faite pour cette valeur. Cela doit s'entendre à proportion de toutes les autres marchandises qui servent au commerce de la côte d'Angola, & qu'on y échange pour des Nègres, ou pour de la poudre d'or, du morfil, de la cire, des cuirs, &c.

Pièce d'Inde. On appelle dans la traite ou commerce des Nègres, *Nègre-pièce-d'Inde*, un homme ou une femme depuis 15 jusqu'à 25 ou 30 ans au plus, qui est sain, bien fait, point boiteux & avec toutes ses dents.

Il faut trois enfans au dessus de dix ans jusqu'à quinze pour deux pièces, & deux au dessus de cinq ans jusqu'à dix pour une pièce. Les vieillards & les malades se réduisent aux trois quarts.

PIERRE. Corps solide, insipide & dur, qui n'est ni malléable, ni ductile, ni soluble dans l'eau, & qui se forme dans les entrailles de la terre, & même quelquefois dans celles des hommes & des animaux. Il y a aussi des pierres qui semble que la mer produise, comme la pierre-ponce & la pierre d'éponge, & d'autres encore qui sont un effet de la vertu de l'eau de certaines fontaines capables, dit-on, de pétrifier toutes sortes de matières. Ce sont de ces pétrifications que les curieux se vantent de conserver dans leurs cabinets. Voyez *Pétrifications.*

Les pierres ordinaires sont un sable plus ou moins grossier, & plus ou moins lié, ce qui les rend plus ou moins tendres; elles n'ont aucune transparence, ni même à leur surface aucun poli, qui est un commencement de transparence, & quand on les casse, les deux surfaces de la cassure sont raboteuses; elles sont disposées par couches parallèles, ou feuilletées, & par-là plus aisées à fendre de ce sens-là que du sens opposé; elles ont un grain sensible à l'œil, c'est-à-dire, une infinité de petites particules distinctes, & plus ou moins grosses, plus ou moins serrées les unes contre les autres, dont l'assemblage paroît former leur substance. Le marbre même a un grain. En un mot, c'est un suc pierreux qui, entraîné & voituré par l'eau commune, & ensuite déposé dans des terres ou des sables, fait les pierres. C'est un sable extrêmement fin, qui lorsqu'il se rassemble, dégagé de toute matière étrangere, forme les crystaux, & ne forme que des pierres ordinaires s'il se mêle avec des terres ou du sable plus grossier. Que si une pierre ordinaire déja formée, & qui n'est par sa nature que spongieuse & tendre, reçoit encore dans ses interstices de nouveau suc pierreux, elle devient caillou. On peut voir cette formation des pierres bien éclaircie par les Mémoires de Mr. de Réaumur, dans l'*Hist. de l'Acad. des Sciences*, an. 1721, & leurs différentes espèces dans la *Distribution méthodique des fossiles* par Woodward.

De ce grand nombre de pierres, qui sont toutes l'ouvrage de la nature, les unes ne servent simplement que pour la magnificence & l'ornement; comme toutes celles qu'on appelle parexcellence, *pierres précieuses*, qui sont le commerce des lapidaires & des joailliers. D'autres plus utiles, si toutes les vertus qu'on leur attribue étoient certaines, s'emploient dans la médecine, & se vendent par les apotichaires, droguistes & épiciers; telles sont les diverses bezoars, la pierre judaïque, la pierre d'aigle, & quelques autres semblables. D'autres encore sont d'usage dans la peinture, soit pour en préparer diverses couleurs en les calcinant & broyant, soit pour servir en crayons aux dessinateurs; de ce nombre sont la pierre arménienne, la plombière, la sanguine, la pierre noire, &c. qui font partie du commerce des épiciers en gros & en détail : enfin la plus grande quantité qui sont aussi d'un usage plus nécessaire & plus commun, servent aux bâtimens, & en font, ou l'élévation, ou la liaison, ou l'ornement; de celles-là sont la pierre de taille, le libage, le moilon, la pierre à chaux & la pierre à plâtre.

On parlera dans la suite de cet article de plusieurs de ces pierres, autant néanmoins qu'elles auront rapport au commerce.

Nous suivrons l'ordre de Wallerius, *Minéral.* tome I, & nous ajouterons ce que nous trouverons encore ailleurs de plus intéressant sur les pierres utiles dans les arts, & dont on fait commerce.

Selon Wallerius, les pierres sont des corps durs, & dont les parties sont étroitement liées les unes aux autres. Ils ont les propriétés générales suivantes.

1°. *Observ.* La dureté des pierres varie; il y en a, 1°. de tendres & peu compactes, que l'on peut en quelque façon écraser avec les doigts; telles sont une partie des tales, & la pierre-ponce. 2°. Il y en a de dures que l'on peut travailler & tailler avec le fer & l'acier; tels sont les marbres, les pierres meuliaires, &c. 3°. On en rencontre de plus dures qui ne peuvent se travailler qu'avec une forte lime d'acier; telles sont les turquoises & quelques cailloux. 4°. Il y en a de très-dures ou qui ont la dureté du caillou, sur lesquelles le fer & l'acier n'ont point de prise, & qu'on ne peut travailler qu'avec l'émeril; telles sont le jaspe, l'agate, &c. 5°. Enfin il s'en trouve de plus dures encore; telles sont les pierres qui ont la dureté du diamant, & qui ne peuvent être travaillées qu'à l'aide de la poudre de diamant; tels que sont les diamans, les saphirs, &c.

Les pierres se divisent en quatre ordres.

I Ordre. Pierres calcaires. L'on appelle *Pierres calcaires* celles que l'action du feu réduit en poussière, & qui, mêlées en-

suite avec de l'eau ou avec quelqu'autre liqueur, reprennent une liaison & une dureté nouvelle. Ces pierres sont d'un tissu si peu serré, que quand on les frappe avec l'acier, il n'en part point d'étincelles : on range sous ces ordres ou divisions les pierres suivantes.

Pierre à chaux. 1°. Les particules les plus petites de la pierre à chaux sont tendres, & l'on n'y peut remarquer aucune figure déterminée.

2°. Si l'on vient à casser ces pierres, elles se divisent en morceaux irréguliers.

3°. Toute pierre à chaux est dure; cependant on peut aisément y faire mordre la lime. Elle ne prend pas facilement le poli, & n'a point de couleurs vives ni pures.

4°. Elle se décompose d'elle-même à l'air; ce qui arrive surtout à de certaines espèces; cependant plus le grain en est fin, plus la pierre à chaux a de disposition à se décomposer.

5°. Calcinée au feu, elle attire aisément l'humidité de l'air & s'y réduit d'elle-même en poudre; lorsqu'après avoir été calcinée, on vient à la mêler avec du sel ammoniac, elle répand une odeur très-forte.

6°. Elle fait une effervescence considérable avec l'eau-forte & les autres acides, même avant que d'avoir été calcinée.

7°. Sa gravité spécifique est à celle de l'eau dans la proportion 2. 810 :: 1000. x. ou 2. 81 :: 100. x.

1. *Pierre à chaux compacte.* Elle s'éclate aisément, & on ne la distingue de la pierre à fusil que par l'épreuve du briquet, de la lime & de l'eau-forte; il y en a de plusieurs couleurs différentes; de blanche, de grise, qu'on trouve à Froso dans le Jamtland, en Suède: &c. de gris de fer, aussi à Froso; il y en a une autre espèce de la même couleur, mais d'une nuance différente en Allemagne, près de Bruchsal; elle ressemble beaucoup à la pierre à fusil : de brune dans les mines d'Osmund en Dalécarlie; de rouge, de verte; celle de Prague est de cette dernière couleur : de noire; on en trouve aussi près de Prague; de veinée, à Troplitz en Bohême.

2. *Pierre à chaux brillante.* On y remarque des paillettes & des petits grains qui ressemblent à ceux du gypse; il entre souvent des matières étrangères dans la composition de cette pierre à chaux, sur-tout du mica; d'où il arrive que sa forme & ses couleurs sont sujettes à varier. On a : la pierre à chaux brillante blanche, la grise, la verdâtre, la noire; on en trouve dans le mines de fer, &c. de panachée, d'ondulée & par couches, ou zones de plusieurs couleurs.

Cette espèce de chaux fournit la plus mauvaise chaux; ce qui

est occasionné par la grande quantité de parties hétérogènes qui entrent dans sa composition.

3. *Pierre à chaux inégale ou raboteuse.* Les parties sont grossières, visibles & aisées à discerner ; cette pierre renferme souvent des matières étrangères qui en occupent une partie ; on est obligé de les en séparer lorsqu'on veut en faire usage : sa couleur varie. On a : la pierre à chaux inégale blanche, grise, verdâtre, ondulée, & celle par couches. Cette espèce de pierre à chaux fournit la chaux la plus blanche & la plus dure. Les fondeurs des mines lui donnent la préférence sur les autres ; ils s'en servent comme d'un fondant dans leur fourneau. Voyez les observations de Wallerius, p. 86, & celles sur les pierres tendres & calcaires dans le *Journ. Econ.* p. 385, 1759.

Marbre. Voyez *cet article.*

Gypse. Voyez *Gypse*, *Pierre à plâtre*, & *Plâtre.*

Albâtre. Voyez *Albâtre*, auquel article on peut ajouter ce qui suit de Wallérius.

On a : l'albâtre blanc, le tacheté de noir, le rougeâtre qui, mêlé avec de l'eau-forte ou avec du vinaigre distilé à l'odeur de l'hépar, sulphuris, ou du foie de soufre, devient verd ; mêlé avec le vinaigre, il devient jaune. L'albâtre dur est plus dur & plus compacte que les autres espèces d'albâtre ; mais il est entièrement opaque ; à cela près il en a toutes les propriétés.

Pierre Sélénite. Voyez *Sélénite.*

Gypse demi-transparant verd, ou pierre *Néphrétique.*
Pour corriger cet article, sous ce dernier mot, nous ajouterons ici ce qu'en dit Wallérius, tome I, p. 110.

C'est une espèce de gyspe verd qui a une demi-transparence, plus ou moins marquée; cette pierre est feuilletée, non-compacte, un peu grasse au toucher; sa pesanteur spécifique est de 2. 894:: 1000 x. M. Pott la met au rang des pierres calcaires : on l'a mise mal-à-propos au rang des agates & parmi les jaspes.

Spath. Voyez *Spath* ou *Spar*

Crystal d'Islande. Voyez *cet article*, & Wallerius, tome I page 117.

II Ordre. Pierres vitrifiables. On appelle *vitrifiables* les pierres qui entrent en fusion au feu & s'y changent en verre ; elles sont ordinairement si dures qu'elles font feu contre l'acier ; elles possedent du moins une de ces deux propriétés ; mais aucune de ces pierres ne fait effervescence soit avec l'eau-forte, soit avec d'autres acides.

Ardoise. Voyez *cet article*, & Wallerius tome I, p. 130, où on les divise en ardoise de tables, de toits & charbonneuses. Ardoise grossière ou schiste ; on en trouve en Finlande & en Allema-

gne dans les mines d'Ilmenau, au comté de Henneberg. Ardoise tendre & friable : l'on en trouve en Suède, à Nerickle, à Krasmaselo en Ingermanie ; dans la mine d'Osmund, province de Ratwick en Suède.

Ardoise alumineuse, sablonneuse, de corne. Voyez *Ibid.* p. 303.

Grès Voyez *cet article.*

Grès ou *pierre à aiguiser de Turquie.*

Cette pierre paroît au premier coup-d'œil comme pleine d'écailles, on la prendroit pour une espèce de silex de cailloux ; sa couleur est grise, de même que celle du caillou ; cependant elle est tendre, & l'acier mord dessus, tant qu'elle est sèche ; mais aussi-tôt qu'elle a été humectée ; avec de l'huile, elle devient dure si on la calcine au feu, elle prend une couleur blanchâtre, & elle paroît alors semblable à une pierre composée d'un sable extrêmement fin ; elle a aussi la propriété de se durcir dans le feu

Grès, *Pierre des remouleurs.* Cette pierre est composée de particules très-fines, égales & peu compactes par elles-mêmes, cependant si étroitement liées les unes aux autres, que l'eau ne peut s'introduire entr'elles, ni se filtrer au travers la pierre ; on s'en sert pour faire des pierres à aiguiser & des meules. On a : la pierre des remouleurs blanche : on en fait différentes figures fort jolies.

La pierre des remouleurs d'un gris clair, & celle *rougeâtre.* Il y a quantité de ces deux espèces de pierres dans la paroisse d'Orsa en Dalécarlie, qui en fournit tout le royaume de Suède.

La pierre des remouleurs jaunâtre. On fait de ces différentes espèces, des petites pierres à aiguiser qu'il ne faut point confondre avec celles qu'on fait avec des pierres d'ardoises. Wallerius.

La pierre de Levant est jaunâtre à peu près comme la cire des abeilles au sortir de la ruche. C'est pour les ciseaux.

La pierre de Liege est blanc de lait par dessus & noir d'ardoise par dessous. Elle sert aux rasoirs.

La pierre à lancette est verte : c'est une espèce de caillou.

La queue ou *pierre de grès* n'est qu'un morcean de grès grisâtre taillé en long. On y affile les coûteaux.

Enfin *la pierre à huile* est assez semblable à la pierre du Levant. C'est sur cette pierre que plusieurs ouvriers affutent les petits instrumens d'acier, comme les pointes, échopes, burins, &c. qui servent à ciseler & à graver, soit au burin, soit à l'eau-forte, soit en bois.

Les graveurs de médailles & de jettons, & les tailleurs des monnoies s'en servent aussi pour plusieurs de leurs outils ; mais outre cela ils les emploient à polir les carrés par dessus, quand ils ont achevé de les travailler en creux.

Pour la commodité ces pierres s'enchassent dans du bois, à la réserve de la queue & de la pierre du Levant.

Grès, pierre à filtrer. Cette pierre est composée de particules de sable grossières, cependant égales; elle est raboteuse; l'eau se filtre au travers, & elle se durcit à l'air.

On la trouve dans les isles Canaries & sur les côtes du Mexique; les Japonois la regardent comme une éponge pétrifiée. Il y a des gens qui sont dans l'usage de s'en servir pour filtrer l'eau qu'ils boivent.

Cailloux. Voyez *Caillou* & le *Journal Economique* 1759, page 338.

Agate. Voyez *cet article*, & de plus Wallerius, tome I, page 151.

Agate blanche. L'agate est d'un grain fort fin. La pierre de cette espèce paroît lisse & compacte comme du verre. Elles sont toutes fort dures & font feu avec l'acier : on se sert des plus communes pour cet usage; on les nomme *pierres à feu* ou *pierres à fusil.* Celles qui sont de l'espèce la plus fine prennent le poli, & ont beaucoup d'éclat. Wallerius.

On trouve de l'agate blanche ou cacholong dans le pays des Calmouques sur le bord d'une rivière appellée *Cache.* On en peut faire différens vase au tour, comme des tasses & d'autres ouvrages qui ressemblent à une porcelaine blanche & demi-transparente. On la polit avec l'émeril.

L'agate noire d'Islande est célèbre. On en distingue de deux sortes. L'une qui est assez dure, luisante, mais inflammable, & d'une substance analogue à la résine & au bitume. L'autre, que les Islandois appellent *pierre à fusil*, ne brûle point & est plus dure. On peut cependant la casser en plusieurs morceaux, qui sont transparens, quand ils sont minces, ce qui fait qu'on regarde cette matière comme une vitrification, & avec d'autant plus de vraisemblance qu'on en trouve des morceaux à l'entour des volcans, sur-tout aux environs du mont Krafle, qui pesent jusqu'à près de 100 livres. On a fait à Copenhague pour le feu Roi une écuelle couverte d'un seul de ces morceaux; l'ouvrier y employa quatre ans, à cause de la difficulté qu'il y a à travailler une matière si dure. C'est de cette même agate que l'on fait les manches de coûteaux, aussi bien que les colliers & les boucles d'oreilles dont les femmes se servent pour le deuil. *Relation d'Islande*, par Andersen : *Mercure Danois*, 1753, page 325.

Pierre à fusil. C'est une espèce de caillou d'une couleur tout-à-fait obscure; il ressemble par sa couleur à la corne; on le trouve détaché & répandu dans la campagne, ou dans la craie; il pa-

roît intérieurement fort liſſe & très-compacte ; il eſt dur & preſque auſſi uni que du verre. On a :

La pierre à fuſil ordinaire. Cette pierre eſt d'une couleur tantôt plus, tantôt moins foncée ; on la trouve répandue dans les champs ; elle eſt ſouvent pleine de taches & des raies ; il y en a beaucoup dans les pleines de Scanie, & par-tout ailleurs.

La pierre à fuſil crétacée. On trouve cette eſpèce arrangée par couches dans la craie ; les morceaux en ſont marqués de taches de craie, & ſouvent criblés de petits trous.

Les paroiſſes de Meunes & de Couſſi dans le Berry, à deux lieues de S. Agnan, & à demi-lieue de Chervers-le-Midi, ſont les endroits de la France qui produiſent les meilleures pierres à fuſil, & preſque les ſeules bonnes. Auſſi en fourniſſent-ils non-ſeulement la France, mais aſſez ſouvent les pays étrangers.

Voy. *Journal Econ.* 1759, p. 34.

Cornaline. Voy. *cet article.*

C'eſt une eſpèce d'agate preſqu'entièrement tranſparente ; elle eſt ordinairement rougeâtre ou de couleur de chair ; ſa couleur eſt preſque ſemblable à la férocité du ſang : ſa péſanteur ſpécifique eſt de 3. 290. On a :

La cornaline blanchâtre.

La cornaline rougeâtre. Sarde. Elle eſt ou d'un rouge tirant ſur le jaune, ou d'un rouge pâle ; elle s'appelle *ſarde.*

La cornaline rouge.

Elle eſt entièrement rouge & plus tranſparente que les autres cornalines : ſouvent elle eſt d'un rouge très-foncé.

La cornaline blanche tachetée de rouge.

Elle reſſemble à une cornaline pâle que l'on auroit tachetée de gouttes de ſang.

La cornaline tachetée ou *rayée.*

C'eſt une cornaline rougeâtre, ornée de lignes ou de raies blanches, rouges ou noires, ou d'autres couleurs.

Les cornalines d'Europe ſont moins tranſparentes que celles d'Aſie.

L'on fait aujourd'hui la plupart des bagues, des cachets & d'autres ſemblables bijoux avec des cornalines.

Calcédoine. Voy. *cet article.*

A peine eſt-elle demi-tranſparente ; elle eſt plutôt trouble & nébuleuſe ; ſa couleur eſt griſe mêlée d'autres couleurs foibles ; on ne voit au travers de cette pierre, que comme ſi l'on regardoit au travers d'un brouillard épais ; elle blanchit au feu. On a :

La calcédoine d'un gris verdâtre. Elle paroît preſque verte ; mais en regardant le jour au travers, on la voit trouble & mêlée d'un peu de gris.

La calcédoine d'un gris brun. Elle est d'un brun pâle, ou d'une couleur grise & brune mêlée.

La calcédoine d'un gris bleuâtre. C'est une calcédoine orientale; il s'y trouve pour l'ordinaire un peu de jaune & de pourpre, de sorte qu'elle paroît mêlée de trois couleurs; en regardant le soleil au travers, on y remarque toutes les couleurs de l'arc-en-ciel; c'est ce qui l'a fait appeller *iris chalcedonia.*

La calcédoine laiteuse. Elle paroît d'un blanc pâle ou d'un blanc épais & laiteux; cette calcédoine est commune & se trouve en Europe.

La calcédoine rayée & tachetée. Les raies ou taches qu'on y remarque, sont tantôt rouges, tantôt blanches, souvent grises & d'une couleur foncée; il se rencontre quelquefois dans les taches jaunes des figures semblables à celles du fromage pourri ou persillé.

La calcédoine diffère de la cornaline: 1°. en ce que la calcédoine est toujours nébuleuse & trouble, & n'est qu'à peine demi-transparente: 2°. en ce qu'elle est d'une couleur grise mêlée d'autres couleurs foibles, au lieu que la cornaline est presqu'entiérement transparente, & que ses couleurs sont pures & vives.

Onyx. Voyez *cet article.*

Sardoine. Voyez *de même.*

Opale. Voyez *de même.*

Pierres de roche. Voyez Wallerius, tome I, p. 176, &c.

Jaspe. Voyez *cet article.*

Porphyre. Voyez *cet article.*

Lapis Lazuli, ou *pierre d'azur.* Voyez *Lapis lazuli.*

Quarzt. Voyez *cet article.*

Crystaux. Voyez *cet article.*

Pierres précieuses. Voyez la *découverte & l'emploi des pierres précieuses dans les anciens tems*, *Origine des Loix des Arts*, &c. tom. II, in-12. liv. II, art. III. On peut dire que les diamans & les pierres précieuses sont des espèces de cailloux transparens, mais d'une pâte fine & dure.

1. *Diamant.* Voyez *cet article.*
2. *Rubis.* Voyez *cet article.*
3. *Saphir.* Voyez *cet article.*
4. *Topase.* Voyez *cet article.*
5. *Eméraude.* Voyez *cet article.*

L'émeraude est la quatrième pierre pour la dureté à compter du diamant; la lime a un peu de prise sur l'émeraude. On a:

L'émeraude d'un verd clair, qu'on nomme *orientale*: de sorte que le fond de sa couleur paroît tirer sur le jaune.

L'émeraude d'un verd foncé. Les émeraudes d'Occident sont d'un

verd foncé, & la couleur verte qui en fait la base, paroît tirer sur le bleu.

On rencontre en Egypte beaucoup de mines d'émeraudes; mais outre que la couleur n'en est pas belle, elles sont si tendres qu'il n'est pas possible de les travailler. Maillet, *Description de l'Egypte*, pag. 307 & 318. Voyez *Origine des Loix*, cité ci-dessus.

6. *Chrysolite.* Voyez *cet article.*

On a: *la chrisolite d'un verd clair.* Elle est d'une couleur pâle ou aqueuse tirant sur le verd.

La chrysolite d'un verd jaunâtre, ou *chysoprase.* C'est une topase d'un verd mêlé de jaune; sa couleur est assez claire; elle ressemble à celle de la couleur séchée.

La chrysolite d'un verd de poireau, ou *prase.* Il s'y trouve un peu d'or mêlé. Cette pierre a le plus de rapport avec la topase, parce qu'elle est d'un jaune semblable à la couleur d'or; qu'elle se trouve en gros morceaux comme la topase; qu'elle n'est point d'un grand prix.

7. *Améthyste.* Voy. *cet article.*

On a: *L'améthyste violette pure.* Elle est d'un bleu violet, sans mêlange d'aucune autre couleur.

L'améthyste jaunâtre. Sa couleur est violette, mais elle tire sur le jaune.

L'améthyste pâle. Elle est ordinairement de la couleur du vin, mêlée d'un peu de bleu; il y en a cependant de blanchâtres.

L'améthyste rougeâtre. Elle est d'une couleur violette; mais comme mêlée de sang, ce qui la fait tirer sur le rouge.

8. *Grenat.* Voyez *cet article.*

9. *Hyacinthe.* C'est une pierre précieuse polygone, plus ou moins transparente, dont la couleur est d'un rouge tirant sur le jaune; elle entre en fusion au feu & est plus tendre que le grenat; sa pésanteur spécifique n'est à l'égard de l'eau, que dans la proportion de 2, 631:: 10000; elle est par conséquent très-légère. On a:

L'hyachinte d'un jaune rougeâtre. Ordinairement elle tire un peu sur le violet.

L'hyacinthe d'un jaune de saffran.

L'hyacinthe d'un blanc jaunâtre. Elle ressemble assez à une agate ou au succin qui est un d'un blanc jaunâtre.

L'hyacinthe de la couleur du succin. Elle ressemble si fort au succin jaune, qu'il n'y a presque que la dureté qui mette de la différence entre ces deux substances.

L'hyacinthe couleur de miel. Elle ressemble au miel, tant par sa couleur que par son éclat qui est foible & terne. Voyez *Hyacinthe.*

10. *Berylle*, ou *aigue-marine*. C'est une pierre polygone & transparente, d'un bleu verd ou d'un verd de mer, appellé *celadon*; c'est la dernière de toutes les pierres precieuses pour la dureté, elle entre en fusion dans le feu.

C'est pour se conformer au langage des jouailliers, que M. Wallerius a fait plus de divisions des pierres précieuses, que la matière ne sembloit l'exiger; il a cependant omis un grand nombre.

Les pierres précieuses ne sont que des concrétions qui se produisent journellement, & la matière qui les produit doit avoir été fluide.

Il se trouve une terre martiale dans toutes les pierres précieuses colorées, telles que les rubis, l'hyacinthe, le grenat, l'améthyste. On remarque pareillement que les pierres précieuses colorées contiennent réellement des métaux, que le saphir & l'émeraude portent du cuivre, les grenats de l'étain & du fer, & quelquefois de l'or.

A l'égard de la couleur des crystaux & des pierres précieuses, on a lieu de croire qu'elle naît d'une vapeur minérale, ou du mêlange de quelques dissolutions de substances minérales. On a cru devoir donner ici en peu de mots la manière de reconnoître si une pierre est véritable. On le pourra, 1°. au moyen d'une lime bien trempée; car si elle mord tant soit peu sur les pierres, c'est une marque qu'elles sont fausses; il faut cependant excepter de cette regle l'émeraude, la topase, l'améthyste, les grenats, les hyacinthes & les bérilles, sur lesquelles la lime a de la prise: 2°. par le moyen du feu, toutes les vraies pierres précieuses n'y entrent point en fusion & y gardent leur couleur, excepté le saphir & la topase qui y perdent leur couleur, l'améthyste, les grenats, l'hyacinthe & le bérille qui y entrent entièrement en fusion: 3°. par l'éclat qui est si vif dans les vraies pierres, qu'il en part de longs rayons qui portent la lumière avec force dans l'œil; au lieu qu'une pierre fausse n'a communément qu'un éclat foible; il n'en sort point de longs rayons, à moins que le soleil venant à donner sur un de ses angles il ne se fasse une réflexion: 4°. par la pesanteur; une pierre véritable est beaucoup plus pesante qu'une pierre fausse du même volume, à l'exception de l'émeraude qui est très-légère. L'on peut, pour cette épreuve, se servir avec succès de la balance hydrostatique: 5°. par l'eau-forte; si on en laisse tomber une goutte sur une pierre fausse, elle changera de couleur ou deviendra plus foncée dans l'endroit où la goutte sera tombée; au lieu que l'eau-forte ne produit pas la moindre altération sur une vraie pierre: 6°. par l'electricité; le diamant attire fortement le mastic noir; c'est par cette raison

qu'on en met dessous les feuilles, lorsqu'on le monte : 7°. par la couleur de la poudre ; celle du diamant est entièrement grise : 8°. par la vue ; on examine, lorsque la pierre est montée, si la feuille qui est dessous n'est pas de nature à lui donner de l'éclat ou de la couleur ; soit en regardant les angles de la pierre, de façon que le rayon visuel aille passer entre la feuille & la partie supérieure ; ainsi il ne faut pas considérer la pierre de haut en bas, car la feuille peut donner de la couleur & de l'éclat à la pierre vue de ce sens ; il faut tenir la pierre de façon que le rayon visuel porte dans tous ses angles ; soit en tournant la pointe de la pierre contre l'ongle du pouce, & en élevant la main jusqu'à ce que le rayon visuel traverse la pierre parallèlement au plan de l'ongle ; si la pierre est fausse, on remarquera qu'en la tenant ainsi elle n'a guère d'éclat.

Observ. Quant au prix des pierres précieuses, il varie à proportion de leur pureté & de leur beauté ; il dépend aussi de l'usage & de la mode, & plus encore de l'avidité du marchand & de la fantaisie de l'acheteur ; cependant j'ai cru devoir fixer ces prix en faveur de ceux qui n'en ont aucune connoissance. Il est à propos de prévenir le lecteur, que l'évaluation qui suit ne s'est faite que sur des pierres ou échantillons qui avoient toute la beauté requise. Je commencerai par un tarif de quatre prix des pierres taillées en roses, comparées avec les pierres brutes dans les Indes ; on observera qu'un grain a à peu près le poids d'un *as* dans les ducats ; que ce grain est seulement un peu plus léger ; qu'on compte quatre grains dans un carat, & que par conséquent un carat a environ le poids d'un 18me. de ducat, ou de quatre *as*.

Diamans bruts des Indes Orientales, à 12 rixdallers & demi (*a*) le carat, valent	Rixd.	*Diamans roses* sur le pied de 48 rixdallers le carat.	Rixd.
1 grain . .	4	1 grain	6
2 grains . .	9 & demi	2 grains	16
4 grains ou carat	12 & demi	4 grains	48
2 carats . . .	16 & demi	2 carats	192
3 carats . . .	29	3 carats	432
4 carats . . .	38	4 carats	768
5 carats . . .	47	5 carats	1200

(*a*) Le rixdaller revient à 3 liv. 15 s. argent de France. Le ducat d'or vaut environ 10 liv. 10 s. à L. 11.

pas d'un grand prix; une chryſolite du poids d'un carat, ſe vend 15, 20, 24 rixd. & ſouvent beaucoup moins; autrefois elle valoit la moitié du prix des diamans; il eſt vrai que dans ce tems le diamant n'avoit pas la valeur qu'il a préſentement.

Une améthyſte du poids d'un grain ſe vend 2 rixd. & celle d'un carat vaut 4 rixd.; le prix des améthyſtes augmente dans une progreſſion arithmétique, dont voici un exemple. Une améthyſte peſe 6 carats; pour en ſçavoir le prix, il faut ſçavoir ce que valent 5 carats, c'eſt 11 rixd.; ſi l'on ajoute 11 à 5, on aura 16 qui eſt le prix d'une améthyſte de 6 carats; l'on peut s'en faire un tarif. Un grain coûte 1 rixd., 2 grains 2, 3 grains 4, 4 grains 7, 5 grains 11, 6 grains 16 rixd. & ainſi de ſuite.

Les améthyſtes de Bohême & de Saxe ſe vendent à proportion de leur grandeur, de manière que celles qui ſont doubles, ſe vendent le double de celles qui ne ſont que ſimples; celles qui ſont triples ſe vendent le triple, &c.

Les grenats ſont aſſez communs, & on peut en avoir un collier à un prix très-modique.

Les hyacinthes ſont du même prix que les chryſolites & améthyſtes; pour les bérilles il ne s'en fait pas un grand commerce. Wallerius.

Dans l'antiquité les pierres fines de couleur ont été fort communes, mais les diamans étoient fort rares. Voyez *l'Origine des Loix, des Arts & des Sciences*, in-12. 1758, tom. I, liv. II, art. III, pag. 215.

III Ordre. Pierres réfractaires, ou qui réſiſtent au feu.

Mica. Voyez *cet article.*

Verre de Moſcovie. Voyez *cet article.*

Talc. Voyez *cet article.*

Pierre ollaire. Voyez Wallerius, p. 251.

Serpentine. Voyez *cet article.*

Roche de corne. Voyez Wallerius, p. 256.

La roche de corne cryſtalliſée noire, ou *vraie pierre de touche*, *baſaltes*, *lapis lydius*. On s'en ſert pour éprouver les métaux, ou comme de pierre de touche; & c'eſt le nom que lui donnent preſque tous les naturaliſtes; elle eſt d'un noir luiſant. Voyez *Touche.*

Amiante. Voyez *cet article.*

---- de Chypre, ou lin foſſile, & autres, *ib.*

Liège foſſile. Voyez Wallerius, p. 268.

Asbeſte. Voyez *cet article*, & Wallerius, p. 270.

Asbeſte mûr. On peut faire du papier de cet asbeſte, le filer & l'ourdir; il faut commencer par le diviſer & le bien préparer; mais il a toujours l'inconvénient de tomber au fond de l'eau & d'être caſſant.

On met les pierres réfractaires au rang des pierres primitives & de toute antiquité. On ne peut point les regarder comme des restes du déluge.

IV. Ordre ou *pierres composées.* Voyez Wallerius, p. 275 à 267.

Minéraux. Sels.

Pierre vitriolique, ou *pierre atramentaire.* C'est une pierre de différentes couleurs, qui contient du vitriol, comme on peut s'en convaincre en la portant sur la langue pour la goûter; elle a la propriété de se décomposer. Il y a :

La pierre atramentaire rouge.

La blanche, elle est tendre, & pour l'ordinaire d'une couleur changeante & variée; on en trouve d'un jaune de soufre, & d'un jaune orangé.

La noire & la grise. Wallerius, tom. I, p. 297. Voy. *Minéraux.*

Pierre calcaire alumineuse. C'est une pierre calcaire rougeâtre. C'est d'une pierre à chaux de cette espèce qu'on tire l'alun rouge & l'alun romain. Wallerius, p. 304.

Demi-Métaux.

Pierre arsénicale. Elle est d'un gris de cendre tirant un peu sur le bleu, entièrement compacte, mêlée de paillettes ou particules luisantes; elle donne des étincelles lorsqu'on la frappe avec de l'acier, & répand une odeur arsénicale; elle noircit à la longue à l'air, & ressemble beaucoup à une mine de cobalt; on en trouve près de Losen. Wallerius, tom. I, p. 412.

Pierre calaminaire. Voyez *Cadmie* & *Calamine.*

C'est une terre métallique plus ou moins compacte, de différentes couleurs, cependant jaunâtre ou brune pour l'ordinaire; elle paroît comme vermoulue; elle donne dans le feu une couleur verte à la flamme, & il s'en élève une fumée blanche. On a: la calamine d'un jaune gris, celle d'un jaune blanchâtre, & celle d'un brun rouge. Elle est molle & comme en farine; il y en a près de Kremnitz en Hongrie. La calamine doit être regardée comme une vraie ochre de zinc. Wallerius, tom. I, p. 447.

Métaux.

Pierre hématite. Voyez *cet article.*

Selon Wallerius, c'est une mine de fer ou striée, ou comme crystallisée, assez pesante, rouge par elle-même, ou tirant sur le rouge, & donnant cette couleur aux corps qu'on en frotte; le fer

qu'elle fournit eſt aigre, & l'on a beaucoup de peine à le rendre malléable; le quintal de cette mine en contient quelquefois juſqu'à 80 livres. On a :

1. *L'hématite rouge*. Cette mine eſt rouge.

2. *L'hématite noirâtre*. Elle eſt un peu plus dure que la précédente; quand on l'écraſe, elle prend une couleur rougeâtre ou jaunâtre.

Cette eſpèce d'hématite broyée donne quelquefois trois couleurs ou teintes différentes, du noir, du rouge & du blanc.

3. *L'hématite pourpre*. Elle donne une teinte rouge. Il y en a de cette eſpèce dans le pays de Heſſe.

4. *L'hématite demi-ſphérique*. Elle reſſemble à la moitié d'un crâne, & de différentes couleurs; il y en a de noire, de rouge & de brune.

5. *L'hématite ſphérique*. Elle eſt en maſſes rondes, quelquefois pas plus groſſes qu'un poids.

6. *L'hématite en grappes*.

7. *L'hématite en pyramides*.

8. *L'hématite cellulaire*. Il y en a à Moſtgrube en Norberg, & à Rautoive en Luleo dans la Laponie Suédoiſe. Wallerius, tom. I, p. 469.

Pierre d'étain. Voyez *Etain*.

Concrétions.

Pierre-ponce. C'eſt une eſpèce de pierre légère, poreuſe & peu compacte, qui paroît comme trouée ou brûlée par le feu, ce qui la rend raboteuſe & rude au toucher: elle nage au deſſus de l'eau; il y a lieu de conjecturer qu'elle a été produite d'une eſpèce de charbon foſſile conſumé par le feu ſouterrain; cela n'empêche pas que cette pierre n'ait la propriété d'entrer en fuſion dans le feu. Il y a : la pierre-ponce blanche, la jaunâtre, la brune, la noire. Wallerius, tom. II, p. 4.

Quoi qu'il en ſoit, il n'y a guère de pierre qui ſoit d'un plus grand commerce, ni d'un uſage plus commun parmi pluſieurs ouvriers que la pierre-ponce.

Comme il y en a de pluſieurs groſſeurs, de diverſes figures & de différentes couleurs, il ſemble que tous les ouvriers qui s'en ſervent ſe les ſoient comme partagées entr'eux. Les parcheminiers & les marbriers prennent les plus groſſes & les plus légères; les corroyeurs emploient les plus peſantes & les plus plates; les potiers d'étain les plus petites: & pour la médecine, où elle a auſſi quelque uſage, quoique bien moindre que celui que, ſelon Pline, on en faiſoit autrefois, on choiſit les plus fines & les plus blanches.

Ceux qui font venir la pierre-ponce des volcans, ou des feux souterrains qui se forment de tems en tems dans le fond de la mer, pensent certainement juste. Cela est fondé sur de bonnes observations.

1°. La porosité, la légéreté, & la figure des parties qui composent cette pierre, montrent bien que sa matière a été liquefiée par le feu, & formée comme une écume devenue dure & pierreuse par son refroïdissement après être sortie de la fournaise souterraine où elle a pris naissance.

2°. Les lieux où elle se trouve, qui sont toujours les rivages de la mer, dans les pays chauds, font bien voir qu'elle ne peut venir d'ailleurs que du fond de l'eau de la même mer. Les rivages de la Zone-Torride en sont infiniment plus remplis que les autres, sur-tout aux isles de la Sonde & des Moluques, dans lesquelles il y a beaucoup de volcans, & où les tremblemens de terre se font souvent sentir.

3°. Les exemples même, arrivés de nos jours, confirment assez ce qu'en ont dit & pensé les anciens, & démontrent clairement la vérité de son origine; comme on le peut voir à l'égard de l'isle de Santorin dans l'Archipel, près de celle de Candie, dont il est parlé dans les *Voyages de* Mrs. Thevenot & Tournefort, & dans l'*Histoire de l'Académie Royale des Sciences de Paris*, année 1708. On y apprend que cette isle est toute remplie de pierre-ponce, & qu'elle a auprès d'elle d'autres petites isles toutes formées de cette pierre, lesquelles sont sorties de tems à autre du fond de la mer, avec des bruits épouvantables, du feu, de la fumée, quantité de fragmens de pierre-ponce qui flottoient sur l'eau, & qui ont ensuite chaque fois dérivé sur les différentes isles de l'Archipel, mais principalement sur cette isle même. Le dernier exemple qu'on en a, arrivé en 1707, est rapporté par M. de Fontenelle, dans l'année déja citée de l'académie.

Voyez la *Bibliotheque Britannique*, tom. IV, part. 1, p. 201.

Les deux premiers exemples font bien voir que cette sorte de pierre sort du fond de la mer, par le moyen des feux souterrains qui y ouvrent leurs prisons avec éclat, à la manière des bombes. Il est à remarquer que ces deux exemples sont arrivés près de 19 ans l'un après l'autre, dans une latitude opposée du globle de la terre, & à une distance presque égale de la ligne équinoxiale. *Mémoire de* M. Garcin.

La pierre-ponce ne doit pas manquer en Islande, à cause du Volcan du mont Hécla, &c. *Mercure Danois*, 1753, p. 325.

Pétrifications.

Pierre judaïque, en latin *lapis judaïcus*. C'est une pierre oblongue, un peu ronde, de la figure d'une olive, quelquefois blanche, quelquefois grise, & assez souvent rougeâtre. De quelle des trois couleurs qu'elle soit, elle est presque toujours couverte de petites lignes qui la traversent d'un bout à l'autre, tracées avec tant d'industrie, qu'à les voir on croiroit que l'art a un peu aidé la nature à les tirer avec tant de justesse : intérieurement elle reluit, & elle se fend obliquement en des lames qui ressemblent à des feuilles.

Quoique cette pierre soit une espèce de caillou, elle n'est pas néanmoins fort dure. Cassée, elle paroît luisante & d'un blanc grisâtre.

On en vend à Surate, grande ville fort négociante du Mogol, pour l'usage de la médecine. On y en trouve en quantité. Voy. le *Traité des Pétrifications*, 2e. partie, p. 88, imprimé à Paris chez Briasson en 1742, où il est parlé de cette nouvelle espèce.

Elle est de quelque usage dans la médecine, sur-tout réduite en sel par le moyen du soufre & de quelques vinaigres distillés. On la croit souveraine pour la pierre. Le nom de cette pierre marque assez le principal lieu d'où on l'apporte, qui est la Judée. Il en vient aussi de Syrie & de Phénicie, qui portent pareillement les noms des endroits d'où elles viennent.

Ce sont des pointes d'oursins ou de hérissons de mer plus ou moins grandes & épaisses, selon Wallerius, tom. II, p. 97. Il y a, dit-il :

1°. Les pierres judaïques lisses; 2°. les striées, & 3°. les turbercules.

Calculs.

Pierres d'écrevisses. Voyez *Oculi Cancrorum.*

Ce sont des pierres blanches ou bleues, demi-sphériques, qui se pelent comme des oignons, & s'exfolient dans le feu; on les trouve près de l'estomac des écrevisses & crustacés. On a :

Les pierres de homars.

Les pierres de l'araignée de mer.

Les pierres de crevettes.

Ces pierres, si l'on peut leur donner ce nom, proviennent d'une liqueur blanche qui se détache des deux côtés de l'estomac de l'écrevisse dans le tems qu'elle change de peau ou de test; cette liqueur s'augmente & se durcit avec le tems; c'est ce qui produit les écailles que l'on y remarque. Wallerius, tom. II, p. 147.

Autres sortes de pierres.

Pierre à batir. Cette sorte de pierre se forme par lits, ou comme on dit; en terme de carrier, par bancs. Ces lits qui sont posés les uns sur les autres, sont de différentes qualités, soit pour la dureté, soit pour l'épaisseur, soit pour leur résistance à l'air, soit enfin pour la facilité à prendre le poli; ce qui fait qu'on les emploie à divers ouvrages.

L'Italie, si féconde en beaux marbres, a aussi quantité de carrières de pierre à bâtir. Tivoli (anciennement Tibur) est renommé pour son *trevertin*, ou *tiburtine* : on dit travertin par corruption. Les environs de Rome par le piperno, qui imite la couleur du poivre pulvérisé. Elle n'est point coquillée comme le travertin, & l'état de Florence par la serena.

On emploie des pierres à peu près de même nature à Sienne, à Pise, à Luques, &c. Celle de Verone est une espèce de moilon coquillé. Venise est en grande partie bâtie avec une pierre d'istrie, d'un blanc un peu livide, qui approche de la nature du marbre. Les carrières de *Fiesole* & *della golfolina* fournissent une pierre grise dont on fait des statues & des colonnes.

A Florence il y a plusieurs églises bâties d'une pierre dure un peu vitrifiée & mêlée de talc, d'une couleur entre le verd & le noir, que l'on nomme *gabbro*, & que M. Targioni compare à la pierre néphrétique.

La pierre à bâtir qu'on emploie à Bologne, est une pierre semblable à celle dont on construit les meules de moulin.

On n'est point embarrassé à Naples pour trouver les pierres qui doivent servir à la construction d'une maison. En creusant les fondations, on y rencontre une quantité suffisante de pierres tuffières, très-poreuses, qui se coupent aisément, & se durcissent ensuite à l'air.

En Angleterre on fait grand cas de la pierre de Portland dont on a bâti l'église de S. Paul de Londres, &c. Elle est dure, lisse & coquillée. On emploie en Ecosse une bonne pierre nommée *falkisk*; en Irlande on a une pierre bleue fort dure, qui se taille difficilement, & une grise qui est plus commune.

Les bâtimens de Suède sont de pierre de Gothie, laquelle est parsemée de sables brillans. La pierre commune du même pays est celle de Nérickle, que l'on tire des carrières de Kumba, & dont on fait des meules, des pierres à aiguiser & des tombeaux.

La France; qui a aussi ses marbres, ne cede pas non plus à l'Italie pour les pierres à bâtir; sur-tout les pierres des environs de Paris sont excellentes pour être employées à toutes sortes d'ou-

vrages, & les carrières en font si abondantes, & pour ainsi dire si inépuisables, qu'elles ont suffi jusqu'à présent, non-seulement à ce nombre incroyable de magnifiques églises, de superbes palais, & d'autres beaux bâtimens presque tous de pierre de taille qu'on continue d'y élever depuis un siècle, mais encore à ces agréables maisons de campagne dont les environs de cette capitale sont embellis.

Les principales carrières d'où se tire la pierre qui s'emploie à Paris, sont celles des Chartreux dans un des fauxbourgs de la ville, de Vaugirard, de S. Cloud, d'Arcueil, d'Yvry, de la Vallée de Fescamp, de S. Maur, de Passy, de Charenton, de Montesson, de S. Leu, de Seran, de Trossi, de S. Maximin, du Camp de Cesar, de Meudon & de Senlis : celle-ci est plus éloignée de quelques lieues que les autres.

Voyez le *Journal Econom.* 1759, p. 481, l'*Oryctologie* de M. d'Argenville; l'ouvrage du P. Deran, celui de Phil. Delorme, & de M. Frezier.

La Molasse, formée de grains de sable, dont on bâtit en Dauphiné, en Suisse & à Genève, est une pierre très-molle, mais l'air lui donne de la dureté & de la consistance. A Besançon on bâtit avec de la roche vive qui a un bel œil bleuâtre, & qui approche beaucoup du marbre. *Journal Econ.* 1759, p. 485.

Pierre Naxienne. Les pierres à aiguiser se nomment *pierres naxiennes*, ce qui désigne apparemment qu'on en tiroit de l'isle de Naxos, aujourd'hui Naxi, dans l'Archipel. On leur donne aussi le nom de *queux*, qui commence à vieillir, & qui vient du latin *cos*. Celle qui est la plus dure, & dont le grain a le plus de finesse est tantôt jaunâtre, tantôt verte, blanche ou noire. M. Linnæus en compte 8 espèces. *Journal Econ.* 1759, p. 487. Voyez *Pierre à aiguiser* de Turquie.

Pierre à détacher les étoffes. Presque toutes les taches se forment par des matières grasses & huileuses, qui, en pénétrant dans l'étoffe, changent sa couleur. On indique dans le *Journ. Econ.* 1758, p. 264, la manière de n'en laisser aucun vestige sur l'etoffe, & sans que jamais elles reparoissent: voici en quoi consiste ce secret.

Prenez la terre glaise dont se servent les foulons pour les laines: cette terre sera la base de la composition. Vous y mêlerez un quart de soude d'Alicane ou de Valence, un quart de savon blanc; on broiera bien d'abord la soude avec le savon, en y mettant de l'au commune sur un marbre, comme l'on broie les couleurs : on y mêlera ensuite la terre glaise, & on broiera une seconde fois le tout ensemble pour en faire un composé, dont on fera de petites boules, qu'on laisse bien sécher. C'est de ces boules dont il faudra se servir pour enlever les taches. On grattera cette

pierre avec un coûteau pour en faire tomber de la poussière sur la tache, & en frottant cette poussière avec les doigts, on la fera pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puisse absorder la graisse ou l'huile qui forme la tache. On l'y laissera quelque tems, après quoi en frottant l'étoffe dans les mains, ou la battant avec une baguette, la tache, si elle n'est pas ancienne, disparoîtra avec la poussière, de façon à ne jamais reparoître..

Si la tache est vieille, il faudra mettre de cette poussière dans de l'eau chaude sur une assiete, & en faire une pâte claire qu'on appliquera bien chaude sur la tache. On laissera sécher lentement le tout à l'ombre, on frottera enfin l'étoffe avec les mains, & ensuite une vergette, & tout disparoîtra.

Pierre d'Emeril. Voyez *Emeril.*

Pierre Armenienne. Petite pierre d'un bleu verdâtre, parsemée par dessus de petites particules blanchâtres & luisantes en forme de diamans. C'est de cette pierre bien broyée & bien lavée qu'on fait la cendre verte ou verd de terre dont se servent les peintres, & que quelquefois on nomme *berg-bleau.*

Le verd de terre étant à bien meilleur marché que le verd de montagne, il ne se trouve que trop souvent des marchands de couleurs qui mettent moitié du premier sur moitié de l'autre, & qui vendent le tout pour véritable verd de montagne. Cette friponnerie est difficile à découvrir, mais non pas impossible. Voyez *Verd de Montagne.*

Cette pierre est de différentes figures & grosseurs, mais ordinairement ronde, inégale, raboteuse, grosse comme une noisette, de couleurs mêlées, bleue, verte, blanche, luisante: on la tiroit autrefois d'Arménie; c'est ce qui lui a donné son nom; mais à présent on en trouve en Allemagne, dans le comté de Tirol, dans la Hongrie, & dans la Transilvanie; elle diffère du *lapis lazuli*, en ce qu'elle est moins bleue, qu'elle se met aisément en poudre, plus chargée d'impurétés, & en ce qu'elle naît dans les mines d'argent; au lieu que le *lapis lazuli* se trouve dans les mines d'or. On doit choisir la plus haute en couleur, suivant le *dict. des Drogues* de Lemery, à l'art. *Armenus Lapis*, ou *Melochites.* Voy. *Lapis Lazuli.*

La pierre d'Arménie purge plus fortement que celle d'azur. Les peintres en tirent un beau bleu tirant sur le verd. *Encycl.*

Pierre Infernale. Lune caustique. On appelle ainsi une matière dure, à laquelle on donne la forme de pierre, après plusieurs préparations: elle est composée de 2 onces d'argent de coupelle réduit en limaille, qu'on a fait dissoudre dans un matras avec 4 onces d'eau-forte, & mise au feu de sable. Cette pierre, en touchant les chairs baveuses des ulcères, les guérit, &c. il est cons-

tant que cette pierre a des propriétés admirables, selon l'*Agronome*, ou *Dict. du Cultivateur*, in-8°. 1761.

Pierres gravées. Voyez *gravure en pierres précieuses*, & le *Journ. Econ.* 1750, p. 145.

Pierres fausses ou de composition. Voyez *Stras.*

PIGEON. Oiseau connu de tout le monde, & qu'on nourrit pour manger.

Il y en a de domestiques, de fuyards & de sauvages, qu'on appelle *ramiers.* Les pigeons cauchois sont de gros pigeons du pays de Caux en Normandie.

Les meilleurs pigeons de colombiers sont les gris tirant sur le cendré & le noir; ils ont les yeux & les pieds rouges; les privés sont les plus gros, ont la chair plus délicate; mais ils coûtent à nourrir.

Le commmerce des pigeons n'est pas peu de chose, parce qu'ils fournissent toute l'année, sur-tout au mois de Mars & de Septembre. Voyez l'*Agronome*, ou *Dict. du Cultivateur*, in-8°. 1761.

Il y en a de deux sortes qui sont principalement usitées en médecine; sçavoir, le pigeon domestique & la tourterelle. Voy. *Suite de la Mat. méd.* de Geoffroy, in-12. 1756, tom. III, p. 138.

PIGNES. C'est ainsi qu'on nomme dans le Pérou & le Chily des masses d'argent poreuses & légères, faites d'une pâte desséchée qu'on forme par le mêlange du mercure & de la poudre d'argent tirée des minières.

On fait les pignes de divers poids à discrétion; & pour connoître la quantité que chacune peut contenir d'argent, on les pese, & en déduisant les deux tiers de leur pesanteur pour le mercure, on sçait à peu près ce qu'il doit y avoir d'argent net.

La pigne tirée hors du moule, & soutenue de la plaque de cuivre trouée, se pose sur un trépied au dessous duquel est un grand vase rempli d'eau. Tout cela se couvre d'un grand chapiteau de terre, lequel on environne de charbon qu'on allume & qu'on entretient bien ardent. Le mercure que contient encore la pigne, réduit alors en fumée par l'ardeur du feu, & ensuite condensé dans l'eau où il se précipite, laisse comme une masse de grains d'argent de différentes figures qui se joignant par leur extrêmité, la rendent fort poreuse & légère, & ce sont ces sortes de pignes que les mineurs tâchent de vendre en cachette aux vaisseaux étrangers qui vont dans la mer du sud, & qui ont fait faire de si grands profits aux négocians qui se sont hasardés dans les dernières guerres à ce commerce de contrebande.

Ceux qui achetent l'argent en pignes doivent bien se donner

de garde de la mauvaise foi des mineurs Espagnols qui, pour les rendre plus pesantes en remplissent le milieu de sable ou de fer. La précaution la plus sûre est de les ouvrir; on peut aussi les faire rougir au feu; & si elles sont falsifiées, elles noircissent ou jaunissent. On fraude encore l'acheteur en mêlant dans la même pigne de l'argent de différent aloi.

Les pignes, comme on vient de dire, sont marchandises de contrebande hors des minières, & il est défendu d'en vendre aux étrangers, & même aux Espagnols, à cause du quint du Roi qui est dû quand on les porte aux caisses royales. Voyez *Argent*.

PIGNON BLANC. Espèce de petites amandes longuettes & à demi-rondes, d'un goût très-doux. Lorsqu'elles sont encore couvertes de leur coque, qui est ligneuse & très-dure, on les appelle *pignolas*.

Ces coques ou noyaux se trouvent dans les pommes de pin, où elles sont enfermées dans plusieurs cellules ou cavités. Pour les en tirer avec plus de facilité, on met les pommes de pin ou sur les charbons, ou dans des fours chauds: on envoie les pignons mondés de leur coque; & pour les vendre & s'en servir, il faut encore les monder d'une petite pellicule mince, légère & rougeâtre, que quelques gens estiment être ce qui les conserve.

Les pignons viennent le plus ordinairement de Catalogne; il en vient néanmoins de Languedoc & de Provence, & de toutes les autres provinces de France où les montagnes sont couvertes de l'arbre qui porte la pomme de pin. Il faut choisir les pignons blancs, gros, nouveaux, peu remplis de coques & de pellicules, & qui ne sentent ni l'huile, ni le moisi.

Le pignon étoit autrefois à la mode. Il entroit dans tous les ragoûts, & sur-tout il n'y avoit point de bonne maison où l'on n'en fît sa provision pour le carême; mais il est bien déchu présentement, & d'autres assaisonnemens ont pris sa place sur les tables délicates. Il s'en fait néanmoins encore un assez grand commerce, soit dedans, soit dehors le royaume.

On peut tirer du pignon une huile très-douce, & qui a toutes les autres qualités de l'huile d'amandes; & du marc des pignons dont l'huile a été exprimée, on peut faire de la pâte à laver les mains.

L'auteur de l'*Agronome* dit que les pignons sont renfermés dans une coque fort dure & écailleuse; que ce fruit est agréable à manger, & qu'il est plus doux qu'une amande: on les mange cuits dans l'eau & avec du sucre: on en tire une huile qui est pectorale. Voyez *Pin*.

Pignon d'Inde. C'est une espèce de petit fruit purgatif, qu'on nomme aussi *grain de tilli*, qui est apporté des Indes.

La plante qui le produit eſt peu connue en Europe ; quelques-uns croient que c'eſt le *riccinus fructu glabro* de M. Herman, dans ſon *Paradiſus Batavus*, auquel on peut avoir recours ; quoi qu'il en ſoit, le pignon d'Inde que débitent les marchands épiciers & droguiſtes de Paris, eſt une petite amande de la groſſeur d'un pois, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre & déſagréable. Chacune de ces amandes eſt couverte d'une petite pellicule blanche & mince, & par deſſus la pellicule d'une coque dure & épaiſſe. Ces fruits ſont très-purgatifs, & ne doivent être employés que pour des perſonnes très-robuſtes, & encore avec de ſages précautions ; il faut les choiſir nouveaux & peſans.

Il y a pluſieurs autres ſortes de pignons étrangers propres à la médecine, comme les gros pignons de Barbarie, les gros & petits pignons de l'Amérique, qui ſont tous très-rares en France, & ne ſe trouvent que chez des marchands droguiſtes des plus curieux.

Le fruit du *palma chriſti* eſt auſſi une eſpèce de pignon, & ſouvent on le ſubſtitue au pignon d'Inde, ſur-tout s'il n'eſt point marbré, y en ayant de deux ſortes, comme tout le monde ſçait. Voyez *cet article*.

Pignon ou *Peignon*. C'eſt encore une laine de médiocre qualité, qui tombe de la laine fine lorſqu'on la peigne avec les cardes & cardaſſes.

Il y a de trois ſortes de pignons de laine ; ſçavoir, de bons & fins pignons, de moyens & de gros, qui chacun, ſelon leur qualité, peuvent être employés dans diverſes natures d'étoffes de laine.

Les ſtatuts pour les manufactures de draperie & ſergetterie de Beauvais, du 18 Août 1670, règlent dans quelles étoffes il eſt défendu ou permis d'employer des pignons de ces trois ſortes ou qualités, & dans quels lieux de la ville ils peuvent être expoſés en vente.

PIMENT, autrement *poivre de Guinée* ou *corail de jardin*. Voy. *Poivre*.

PIN. Grand arbre qui produit cette eſpèce d'amande qu'on nomme du *pignon blanc*. Son fruit vient en forme de groſſes pommes longues, écailleuſes, dures & ligneuſes, dont chaque écaille contient une coque oſſeuſe où eſt renfermé le pignon. On tire auſſi du pin une ſorte de réſine, par les inciſions qu'on fait dans ſon tronc & dans ſes plus groſſes branches. Voyez *Pignon*, *Réſine* & *Goudron*.

On connoît ſous ce genre, dix eſpèces, dont la première, qui

ne croît qu'aux pays chauds, comme l'Espagne & l'Italie, est la seule qui donne les pignons à manger.

PINANG, nom que les Malayes donnent à la noix d'*Arequè* ou *Arec*. Le premier est plus généralement usité dans la partie orientale des Indes, dans les Isles, & par-tout où l'on parle le Malays, que n'est le dernier, qui vient proprement des Portugais Indiens; car le nom d'*areca* est seulement usité parmi ces derniers.

L'arbre qui porte cette noix est un genre de palmacées, dont le tronc s'éleve tout nu jusqu'à la hauteur de 30 à 40 pieds, parfaitement droit, & exactement perpendiculaire à l'horison, diminuant très-insensiblement de grosseur jusqu'à son sommet, lequel n'est chargé que d'un bouquet de feuilles plumacées, sans branches. Sa beauté & sa régularité le rendent propre à faire de belles allées dans les jardins, & à y donner d'agréables ombrages. Toutes ses parties enfin ressemblent assez, mais en petit, à celles du cocotier.

Le pinang est d'un usage si universellement répandu dans les Indes Orientales, que tous les bazars, ou marchés, en sont journellement remplis, aussi-bien que des feuilles de betel; car l'un est ordinairement vendu avec l'autre pour la mastication, suivant le goût & la coutume des Indiens.

On forme le morceau à mâcher avec un quartier de pinang qui a été partagé en quatre, on l'enveloppe d'une feuille de betel, enduite par dedans, de l'étendue d'un ongle, d'un peu de chaux en pâte blanche, ou teinte de couleur de rose. Ensuite la feuille est arrêtée dessus le tout, par un simple nœud : cette chaux est faite avec des coquilles de mer qu'on conserve en consistance de pâte, dans une petite boîte d'or, d'argent, ou dans un petit pot de porcelaine.

Toutes les familles Indiennes, & celles des étrangers, soit de la Chine ou d'Europe, qui sont établies aux Indes depuis longtems, ont chacune dans leur maison des bassins d'or ou d'argent cifelés & ouvragés proprement, dans lesquels elles arrangent avec symmétrie le betel & le pinang. Elles ont aussi des boîtes propres, riches & magnifiques, plus ou moins, suivant leur portée, pour servir en voyage ou à la campagne, en les munissant des provisions de pinang. On les appelle des *boîtes à pinang*, étant faites exprès pour cela.

C'est une coutume honnête & bienséante, à laquelle on ne manque point, de présenter d'abord, au premier venu, en compagnie, ou en conversation, le bassin, ou la boîte aux pinangs. Ce morceau masticatoire, si fort en usage dans les Indes, sert princi-

palement pour rendre la bouche ſaine, ſes parties fermes, l'organe de la voix plus aiſé, & l'haleine plus agréable : effets qui viennent tous des bonnes qualités du betel & du pinang. La chaux n'y entre que pour corriger la trop grande aſtriction de l'areque.

On ſçait par expérience que l'uſage d'une choſe en amene d'autres. Les Indiens ont rafiné ſur l'uſage du pinang ou areque dans leur ſociété. Car c'eſt toujours en le mâchant, & en le préſentant qu'ils penſent & raiſonnent en compagnie, qu'ils lient des entretiens, & qu'ils traitent des diverſes affaires de la vie. Son uſage ſur-tout n'eſt guère oublié parmi les marchands, lorſqu'ils parlent entr'eux en traitant de leur commerce.

On peut enfin s'imaginer, après ce que je viens de dire ſur le pinang, combien le commerce en doit être commun dans les Indes. Je puis aſſurer qu'il paſſe celui de toutes les autres marchandiſes parmi les Indiens, par rapport à la quantité qui s'y en conſume ; car la plupart de leurs gens le mâchent depuis le matin juſqu'au ſoir, ſur-tout chez les Malayes, dont les différentes nations ſont la plus grande partie des Indes. *Mémoire* de M. Garcin.

PINCEAU. Inſtrument dont ſe ſervent les peintres pour appliquer leurs couleurs.

Il y a des pinceaux de diverſes ſortes, & faits de différentes manières. Les plus ordinaires ſont ceux de poil de blaireau & de petit-gris, ceux de duvet de cigne & ceux de poil de ſanglier. Ces derniers ſont attachés au bout d'un bâton plus ou moins gros, ſuivant l'uſage auquel on les deſtine. Quand ils ſont gros, on les appelle des *broſſes* ; les autres ſont enfermés dans le tuyau d'une plume : il y en a de cette ſorte qui ſont d'une fineſſe extraordinaire : les plus gros ſervent aux doreurs pour étendre leur or après qu'ils l'ont mis ſur l'or-couleur, ou ſur l'aſſiete avec la palette.

PINCHBEK *ou Similor*. C'eſt une compoſition qui reſſemble à l'or par ſa couleur jaune, & qui eſt moins ſujette à s'altérer que celle des autres compoſitions; voici comme on la fait. Le détail que j'en donnerai ſera circonſtancié, parce que juſqu'à préſent le procédé en a été un myſtère; on ſe ſert d'abord pour cela d'écailles de cuivre que l'on ſe procure de la manière ſuivante ; on prend 4 onces de nitre, 3 onces & demie de ſel ammoniac, 3 onces de verd-de-gris, 4 onces d'alun, 4 onces de ſel marin ; on réduit toutes ces matières en poudre ; on verſe par deſſus une pinte d'urine, une demi-pinte de vinaigre, & une demi-pinte d'eau claire ; quand la liqueur a été ainſi préparée, on fait rougir des lames de cuivre, & on les éteint dans cette liqueur ; on réitère la même choſe juſqu'à ce que l'on ait aſſez d'écailles de cuivre ; on réduit

ensuite en cuivre ces mêmes écailles, par le moyen d'une addition de trois parties de nitre, & d'une partie de tartre : on fait fondre seul dans un creuset le cuivre ainsi réduit; & pendant qu'il est en fusion, on met sur 8 onces de cuivre 3 onces & demie de zinc ; on remue la matière qui est dans le creuset; on la tient pendant quelque tems dans un égal degré de chaleur, jusqu'à ce que le zinc commence à s'enflammer ; alors on verse le mêlange fondu dans un moule frotté avec du suif; on peut faire toutes sortes d'ouvrages avec cette composition, & on lui donne le poli avec la poudre suivante ; on prend quatre onces d'antimoine, trois onces de tripoli, un 16me. d'once de soufre, & deux dragmes de corne de cerf.

On peut aussi avoir du pinchbek en faisant fondre deux onces de cuivre avec cinq dragmes de laiton; mais cette dernière composition se couvre de rouille; au lieu qu'on prétend que la première n'est point sujette à cet inconvénient. *Minéralogie* de Wallerius, tome I, pag. 243.

PINCHINA. Sorte d'étoffe de laine non-croisée, qui est une espèce de gros & fort drap qui se fabrique à Toulon & aux environs, dont la largeur est d'une aune, & la longueur des pièces de 21 à 22 aunes, mesure de Paris.

Il se fait des pinchinas tout de laine d'Espagne, & d'autres entièrement de laine de Paris. Les premiers se consomment pour l'ordinaire en France ; & les autres s'envoient pour la plupart en Italie, en Barbarie & dans l'Archipel. Cette espèce d'étoffe a une odeur de violette, qu'on lui fait prendre par le moyen de l'iris.

Châlons-en-Champagne fournit une étoffe de laine très-forte, d'une aune de large, à laquelle on donne aussi le nom de *pinchina*, parce que sa qualité approche assez de celle des véritables pinchinas de Toulon. Ce sont les sieurs Moreau & Darras, très-habiles manufacturiers, qui les premiers en ont établi la fabrique.

On appelle encore pinchina, une sorte d'étoffe croisée toute de laine, d'une aune de large, sur 21 à 22 aunes de long, qui se tire de Berry, laquelle n'a d'autre rapport aux pinchinas de Toulon que par sa largeur, ne devant être regardée tout au plus que comme un cordat ou grosse serge drapée, qui n'est propre qu'à vêtir des gens de basse condition.

Les pinchinas de Berry sont faits pour l'ordinaire de grosses laines de pays naturelles, c'est-à-dire, telles qu'elles ont été retirées des moutons, n'ayant point passé par la teinture.

Depuis quelque tems les fabriquans & les marchands de France se sont avisés de donner le nom de pinchina à quantité d'étoffes

d'une demi-aune & d'une demie-aune & demi-quart, & de trois tiers, qui ne sont proprement que des droguets.

On fabrique des pinchinas à S. Omer, suivant le *Journal de Comm.* 1760, Avril, p. 178, & à Darnetal.

PIPE. Espèce de long tuyau délié, fait ordinairement de terre cuite très-fine, qui sert à fumer le tabac. A l'un des bouts du tuyau qui est recourbé, est une façon de petit vase qu'on appelle le *fourneau* ou *la tête de la pipe*, dans lequel ont met le tabac pour l'allumer & le fumer, ce qui se fait avec la bouche en aspirant la fumée par le bout du tuyau opposé à celui du fourneau.

Il se fabrique des pipes des divers façons, de courtes, de longues, de façonnées, d'unies, de blanches sans être vernissées, & de vernissées de différentes couleurs. On les tire ordinairement ou de Hollande, ou de Rouen.

Celles de Hollande sont les plus estimées, étant droites, d'une belle forme & d'une terre très-fine; il y en a d'une longueur extraordinaire: elles sont envoyées dans des caisses de sapin avec de la paille ou coque de bled sarrasin, pour empêcher qu'elles ne se cassent; les caisses ont coutume de contenir depuis 4 jusqu'à 24 grosses de douze douzaines chacune. L'on prétend que celles qui viennent en petits caisses de quatre grosses sont moins sujettes à se briser.

La plupart des pipes de Hollande se font à Gouda, qu'on nomme autrement Tergouw. Il s'y en débite une quantité incroyable.

Les pipes qui se manufacturent à Rouen, quoiqu'à l'imitation de celles de Hollande, sont cependant beaucoup moins estimées, la terre en étant plus grossière, d'une vilaine couleur, la plupart tortues & mal formées; elles sont apportées dans des petits caissons de bois de hêtre qui ne contiennent pour l'ordinaire qu'une grosse; on y met du foin pour le mieux conserver.

Terre à pipes. C'est celles dont on se sert pour faire des pipes ou la porcelaine commune, ou la fayance; elle est douce au toucher; on la travaille aisément, quand elle a été humectée; elle attire & absorbe la graisse & blanchit au feu, mais elle ne s'y vitrifie pas entièrement; elle y prend seulement un vernis ou enduit de verre. Il y a :

1. *La terre à pipes grise.* Cette espèce de terre n'est pas bonne, & ne fait que de la mauvaise porcelaine ou fayance.

2. *La terre à pipes blanche.* La terre de Samos, dont on faisoit anciennement tant de vases, étoit de cette espèce. *Minéral. de* Wallerius, tom. I, p. 41.

Les

Les Turcs se servent de pipes de 3 ou 4 pieds de long, plus ou moins grandes, de roseau ou du bois troué comme des chalumeaux, au bout desquels ils attachent une espèce de noix de terre cuite qui sert de fourneau, & qu'ils détachent après avoir fumé.

PISSASPHALTE. Espèce de bitume roux ou noir, d'une odeur forte, bitumineuse, qui n'est pas désagréable, gluant & visqueux, d'une consistance qui tient le millieu entre le pétrol & le bitume, semblable à de la poix ordinaire, qui se fond à la chaleur, qui se condense par le froid, & qui s'allume aisément lorsqu'on l'approche de la flamme. Ce mot vient du grec, & signifie *poix bitume* ou *poix bitumeuse*, parce que, comme le prétend Dioscoride, il y a l'odeur de poix mêlée avec le bitume, & non pas parce que c'est un mélange de bitume & de poix, comme quelques-uns le prétendent.

Il découle des rochers, ou il s'élève du fond de la terre en plusieurs endroits. Dioscoride recommande celui que l'on retiroit dans le territoire des Appolloniates, près d'Epidaure. On se sert en Italie d'une poix minérale, que l'on ramasse auprès d'un village appellé *Castro*, à 60 milles de Rome. Il découle en Eté par les fentes des rochers d'une certaine montagne; il a une consistance de miel; sa couleur est noire, & sont odeur est très-pénétrante; on l'appelle ordinairement *pece di castro*. En Auvergne il y a une source très-abondande de ce bitume: les habitans l'appellent en leur langage *le puis de pege*, ou *fontaine de poix*. Il est mol comme de la poix noire, & il a une odeur de bitume. Si on le garde long-tems, il se durcit; mais il retient cependant un peu de graisse, & il ne se sèche jamais assez pour acquérir la dureté du bitume.

Le pissasphalte est de quelque usage en médecine; mêlé avec le limon argilleux, il fait un ciment pour joindre les pierres des murailles, qui tient lieu de celui que l'on fait avec de la chaux. Vitruve dit que l'on s'en est servi pour bâtir les murs de Babylone.

PISTACHE. C'est un fruit ou une petite noix, de la grosseur & de la figure des avelines oblongues, anguleuses, plus élevées d'un côté, plus applaties de l'autre, pointues, marquées d'un côté. Elles ont deux écorces; l'extérieure est membraneuse, aride, mince, fragile, d'abord de couleur verte, ensuite rousse; l'intérieure est ligneuse, pliante, cassante, légère, blanche: elles contiennent une amande d'un verd pâle, grasse, huileuse, un peu amère, douce cependant, & agréable au goût, couverte d'une pellicule rouge mêlée de verd.

M. Herman fait mention de deux sortes de pistaches ; sçavoir, les grandes & les petites. On nous apporte communément les grandes : les petites sont moins connues : elles ont beaucoup plus de goût que les grandes : on les apporte de Perse.

Il faut choisir celles qui sont en coques, nouvelles, pesantes & bien pleines ; à l'égard des pistaches cassées, on doit préférer celles qui sont les plus nouvellement cassées, les plus entières & celles qui ont mieux conservé leur couleur tant dehors que dedans ; car pour la grosseur, c'est suivant la fantaisie, ou l'usage qu'on en veut faire. (Les confiseurs néanmoins recherchent davantage les petites, parce qu'ils n'ont pas la peine de les couper avant de les couvrir de sucre. *Diction. du Citoyen*, in-8vo. 1761.)

Les pistaches entrent dans quantité de ragoûts, & l'on en fait ces excellentes dragées qui n'en ont guère de pareilles pour la bonté. On fait des biscuits aux pistaches.

On fait confire la coquille de la pistache lorsqu'elle est encore verte, & l'on estime fort cette confiture : on en mange aussi l'amande marinée & préparée au vinaigre, comme on fait en France les petits concombres qu'on nomme cornichons ; pour mariner les pistaches, il ne faut pas qu'elles soient dans leur parfaite maturité.

On trouve aussi des pistaches sauvages dans les montagnes, dont le fruit est fort petit. Ils produisent une gomme fort estimée en médecine, & dont on fait d'excellens onguens pour la guérison des plaies : elle a l'odeur & la couleur de térébenthine. On la recueille au mois d'Août, par des incisions qu'on fait à la tige & aux branches de l'arbre, au dessous desquels on fait de petits godets de terre à potier. On la met ensuite dans de petits sacs de cuir pour la vendre.

Le pistachier croît dans la Perse, l'Arabie, la Syrie, & dans les Indes. Les pistaches se tirent de Perse par Alep, Alexandrette, & autres ports de cette échelle ; & les marchands épiciers de Paris les tirent de Marseille. On cultive aussi cet arbre dans l'Italie, la Sicile & les provinces méridionales de la France ; mais les pistaches de Sicile sont d'une qualité fort inférieure à celles de Perse.

Outre les pistaches d'Asie qui sont les seules dont les marchands épiciers fassent commerce en France, il y a encore de fausses pistaches qu'on appelle *pistaches des Isles*, parce qu'il en croît quantité dans les isles Antilles de l'Amérique. Quelques-uns les confondent mal-à-propos avec les véritables pistaches, dont elles sont néanmoins très-différentes, soit par rapport à l'arbre ou plutôt à la plante qui les produit, soit par rapport à leur qualité & à leur bonté.

La plante qui porte les fruits que les habitans des Isles nomment des *pistaches*, ne s'élève guère plus d'un pied hors de terre, où elle rampe ordinairement à cause de la foiblesse de sa tige; ses feuilles (*a*) ressemblent assez à celles de cette espèce de câpres qu'on nomme *capucines*, à la réserve qu'elles sont plus jaunes, avec un peu de rouge aux extrêmités. Le fruit n'est point attaché aux branches, mais se trouve adhérent à la racine & comme enfermé dans son chevelu. Chaque gousse est ordinairement de 12 jusqu'à 18 lignes de longueur, & de quatre, cinq ou six de diamètre. Quelquefois la cosse ne contient qu'une seule amande, & pour lors elle a la figure d'une olive; mais comme ordinairement il s'y en trouve deux ou trois, la pistache a une forme irrégulière. La substance de ce fruit est blanche, compacte & pésante, & a un peu l'odeur & le goût du gland.

Ce fruit se mange rarement crud à cause de ses mauvais effets; il est meilleur & moins nuisible rôti, mais ordinairement on les met en dragées & en massepins. On s'en sert aussi dans les ragoûts en forme de marrons, & l'on en fait des ratafias; mais alors il faut qu'il soit rôti. De quelque manière qu'on le mange, il est toujours indigeste: en un mot, il n'a de ressemblance à la vraie pistache que parce qu'il échauffe beaucoup.

M. Barrere (*b*) en donne une meilleure explication à l'article *Arachidna quadrifolia*, *villosa*, *flore luteo*, *&c.* Il faut fouiller dans la terre pour avoir le fruit de cette plante, dont la manière de fructifier est assez particulière, & ressemble tout-à-fait à celle du *trifolium subterraneum tricoccon.* Car les pédicules qui soutiennent les fleurs, après s'être élevés & étendus, se recourbent d'abord que les fleurs sont passées, & s'enfoncent dans la terre, où le pistil devient un fruit membraneux, qu'on appelle *pistache de terre*, dans lequel on trouve le plus souvent deux amandes, qui ont à peu près le goût de noisette.

PITE. Espèce de chanvre ou de lin qui se trouve en plusieurs endroits de l'Amérique Equinoxiale, particulièrement le long de la rivière d'Orénoque. Ce chanvre est beaucoup plus long & plus blanc que celui qui croît en Europe, & ne se pourri pas si facilement à l'eau.

Les Indiens se servent de cette pite à plusieurs ouvrages, particulièrement à leurs lits ou hamacs, aux toiles dont ils font les

(*a*) Cette description paroît être tirée du P. Labat; mais le P. le Breton nous avertit que c'est, non les feuilles, mais les fleurs, qui ressemblent à celles du melilot & des capucines. Voyez les *Mémoires de* Trevoux, an. 1730, Avril, p. 689.

(*b*) *Rélation de la France Equinoxiale*.

voiles de leurs canots, & aux cordages qui en font les manœuvres. On en fait auſſi du fil très-fort, auſſi-bien que très-fin, qui leur ſert à divers ouvrages, particulièrement pour empaner leurs flèches & pour la couture, qu'ils ne font néanmoins avec des éguilles d'acier, que depuis qu'il ont quelque commerce avec les Européens.

PIVOINE. Racine médicinale qui porte ce nom comme la plante d'où on la tire. Les droguiſtes & les herboriſtes en font commerce, mais moins aujourd'hui qu'autrefois, ſes vertus n'étant plus conſidérées. On l'eſtime, ſur la foi des anciens, très-propre dans toutes les maladies du cerveau.

On ne ſe ſert guère pour l'uſage de la médecine que des deux ſuivantes, qui ſont la mâle & la femelle. On ſe ſert de la pivoine mâle préférablement à la femelle, quoique celle-ci ait auſſi quelques uſages. Cette plante eſt une des plus employées, on ne connoît pas de meilleur anti-épileptique tiré de la famille des végétaux, & elle ſert preſque toujours de baſe aux compoſitions deſtinée contre cette terrible maladie. Voyez ſes autres vertus dans la *Suite de la Matière Médicale de* Geoffroy, tom. I, p. 289.

PLACAGE. Terme de menuiſerie. Il ſe dit des ouvrages faits de diverſes feuilles ou bandes de différens bois précieux très-minces, appliquées & collées ſur des fonds bâtis d'autres bois communs & ordinaires.

Outre les bois de diverſe nature qu'on emploie au placage, on ſe ſert auſſi de l'écaille de tortue, de l'ivoire, de l'étain & du cuivre; de ces deux derniers battus & réduits en tables très-plates; & des autres débités en feuilles très-minces.

On peut, pour ainſi dire, diſtinguer comme deux ſortes de placage; l'un, qui eſt le plus commun, ne conſiſte qu'en quelque compartiment de différens bois; l'autre, où il y a beaucoup plus d'art, repréſente au naturel des fleurs, des oiſeaux & d'autres choſes ſemblables. Celui-ci s'appelle proprement marqueterie. Voyez *cet article*.

Le bois deſtiné au placage ſe débite avec la ſcie à refendre, en feuilles environ d'une ligne d'épaiſſeur. Pour le débiter, les buches ou les planches, ſuivant le bois qu'on emploie, ſe mettent dans ce qu'on appelle la *preſſe à ſcier debout*. Les feuilles ſe coupent en bandes, & ſe contournent en différentes figures conformes au deſſin qu'on s'eſt propoſé; & après que les joints en ont été régulièrement faits, & qu'elles ont été miſes d'épaiſſeur & de largeur avec différens rabots propres à cet uſage, on les colle ſur un fond de bois bien ſec avec de forte colle d'Angleterre.

Quand toutes les feuilles sont plaquées, jointes & collées, on les met dans une presse, si ce sont de petits ouvrages, ou s'ils sont grands, on les laisse sur l'établi; & les ayant couvert par dessus de quelque ais ou morceau de planche proportionné à l'ouvrage, on les serre avec des goberges, &c.

Les principaux bois pour le placage viennent des Indes & d'autres pays étrangers. Il y a telles espèces de bois qui, par leurs couleurs singulières & leur rareté, reviennent beaucoup plus chères que le fer, le cuivre & autres métaux. Cependant lorsque les meubles fabriqués de ces sortes de bois sont une fois usés ou brisés, lors même que la mode en est passée, ne sont d'aucune valeur. Si on parvenoit à donner à nos bois les couleurs, le poli & le lustre qu'ont les bois des Indes, qu'on recherche avec tant d'empressement, on rendroit un plus grand service, toutes choses égales d'ailleurs, que celui qui nous feroit trouver dans notre propre pays, les métaux que nous fournissent la Suède, & autres pays étrangers. Les ébénistes noircissent différens bois pour lui faire imiter l'ébène; ils choisissent pour cette fonction le poirier, le pommier, le cornouillier, qui sont des bois durs & pleins, & dont les veines ne sont pas bien sensibles. On est aussi parvenu à imiter toutes les couleurs des bois des Indes, mais en général, nos bois peints n'ont point ce lustre & ce coup d'œil des bois étrangers. Souvent même les couleurs artificielles qu'on donne aux bois communs, les dégradent, au lieu de les rendre plus précieux. Seroit-il donc impossible d'imbiber les bois communs de ces belles couleurs, que les teinturiers emploient avec tant de succès? Il suffiroit peut-être d'ajouter à la composition de leurs teintures, différentes gommes dissoutes dans l'esprit-de-vin, pour procurer aux bois teints ce vernis, ce poli, ce lustre enfin qui semble donner plus de vivacité aux couleurs, & qui plaît, qui séduit dans les différens bois des Indes. *Dictionnaire du Citoyen*, in-8°. 1761.

PLANCHE. Ais ou pièce de bois de sciage, large & peu épaisse. Les bois dont on fait le plus ordinairement les planches, sont le chêne, le hêtre, le sapin, le noyer, le poirier, & le peuplier. Voyez *ces termes.*

Le commerce des planches, aussi-bien que des autres bois de menuiserie, de charpente & de tonnellerie, est un des plus considérables qui se fasse par les Hollandois; toutes se vendent au cent, mais à presque toutes, il y a plus ou moins de planches au cent.

Les Hollandois tirent du Nord beaucoup de bois de chêne & de sapin qu'ils débitent en planches, avec le secours des moulins à scier le bois qu'ils ont chez eux. Ces moulins que le vent fait

aller, ſcient pluſieurs planches à la fois. Les Hollandois, par ce moyen, épargnent le prix de la main-d'œuvre, & peuvent vendre leurs planches à très-bon compte. *Dict. du Citoyen.* in-8°. 1761.

Les planches de Chriſtiania ſe vendent 58 florins, le cent de 126 planches.

Dites de Wibourg de 9 pieds 56 - à 58 fl.
10 & demi 66 - à 68.
12 - 85 à 87.

Les planches de Cooperwyk (peut-être Ooſterwyck,) ſe vendent 65 florins, le cent de 132 planches.

Les planches du Nord ſe vendent 48 florins, le cent auſſi de 132 planches.

Enfin, les planches de Weſterwyk ſe vendent 60 flor. le cent de 124 planches.

PLANTATIONS. Les Anglois ont ainſi appellé les colonies, fondées principalement pour la culture; & ils ont nommé *planteurs*, les colons qui les cultivent.

Le gouvernement de la Grande-Bretagne, dans la vue de porter des établiſſemens ſi utiles à leur plus grande perfection, a établi pour les régir, un conſeil appellé *Conſeil de commerce des plantations.* Il eſt compoſé de huit membres, qui décident ſur tous les objets qui peuvent intéreſſer ces colonies, & qui rédigent les réglemens néceſſaires pour leur amélioration. Chaque colonie a ſes députés chargés de repréſenter à ce conſeil, ce qui peut intéreſſer le bien de leurs colonies reſpectives. L'état floriſſant où ſe trouvent en Amérique les plantations des Anglois, annoncent aſſez les avantages d'une pareille commiſſion. *Dict. du Citoyen,* in-8°. 1761.

PLATA-BLANCA. C'eſt une ſorte de minérai ou de métal, comme on parle au Pérou & au Chily, qui ſe tire des mines d'argent de Potoſi, de Lipes, & de quelques autres montagnes de ces deux parties de l'Amérique Eſpagnole.

Ce minérai eſt blanc, tirant ſur le gris, mêlé de quelques taches rouges & bleuâtres, d'où apparemment il a pris ſon nom, *planta-blanca*, ſignifiant argent blanc en Eſpagnol. Voyez *Argent* & *Platina.*

PLATILLE. On appelle ainſi certaines eſpèces de toiles de lin très-blanches, qui ſe fabriquent en pluſieurs endroits de France, particulièrement à Cholet en Anjou & à Beauvais en Picardie. Les platilles ſe vendent en petites pièces de 5 aunes de long ſur trois quarts & demi de large, meſure de Paris; les unes plus groſ-

ses, les autres plus fines. Ce sont les Espagnols à qui elles sont toutes envoyées, qui leur ont donné le nom de *platilles*.

Cette sorte de toile de lin très-blanche, se fabrique en Silésie, principalement à Hirshberg. On en manufacture aussi à Landshut, en Bohême, sur les frontières de la Silésie. Elles sont d'une qualité commune. Les Hambourgeois, qui les tirent presque toutes, en font un grand commerce avec la France & avec l'Espagne. Elles sont distinguées en fines & inférieures. Les premières se consomment en Europe & en Amérique; les autres en Amérique & sur les côtes d'Afrique. Elles entrent dans tous les assortimens du commerce de Guinée. Comme ces toiles entrent dans tous les assortimens pour les pays chauds, on a cherché à les imiter en France. Mais c'est principalement du zèle patriotique qui anime la société d'agriculture, de commerce & des arts établie en Bretagne, que l'on doit attendre les succès d'une pareille entreprise. La Silésie a réussi à contrefaire les toiles de Bretagne, la Bretagne pourra à plus forte raison imiter celles de Silésie. Mais, suivant les observations de la société que nous rapporterons ici, on réussiroit en vain dans l'imitation des platilles, si l'on ne parvenoit pas à les établir à meilleur marché, ou du moins au même prix que l'étranger. Il est d'autant plus naturel de s'en flatter, que le transport de Silésie en France occasionne des frais qu'on ne peut évaluer à moins de 4 à 5 pour cent. (Je crois beaucoup plus.) Quelques encouragemens pourroient exciter cette fabrique. Mais ce n'est que des tisserans répandus dans les campagnes, & sur-tout des tisserans cultivateurs, qu'on doit attendre le bon marché de la main-d'œuvre. D'ailleurs le prix ordinaire des toiles de Bretagne démontre la possibilité de fabriquer des platilles à bon marché. Cette condition préliminaire étant remplie, il resteroit encore une difficulté à surmonter; c'est l'imitation parfaite du pliage des toiles. Des réflexions & des expériences nous conduiront à ce procédé. Les états de Bretagne, pour donner plus d'activité à l'industrie, ont promis une récompense de 300 livres à celui qui donnera un moyen facile & prompt de plier les toiles de la province comme celles de Silésie.

Les platilles ont des plis multipliés & serrés. On a cherché à réduire ces toiles au moindre volume possible, pour économiser sur le prix du fret. Une autre raison qui a dû porter ceux qui contrefont les platilles de Silésie, à imiter aussi leur pliage, c'est que les Nègres, auxquels il est plus difficile qu'on ne pense, de faire prendre le change, distinguent très-bien au volume seul de la platille, si elle est véritable ou contrefaite.

Suivant le tableau des exportations de Nantes & de S. Malo, pour la Guinée, pendant les 6 années de 1749 à 1754, on en a en-

voyé 277 mille 870 pièces de la qualité inférieure. Le prix ordinaire des platilles de cette espèce est de L. 5. 5. ainsi pendant 6 années, deux seules villes de Bretagne en ont acheté pour un million 458 mille, 817 liv. 10 sols. Le taux de l'année commune est donc 46311 pièces, qui coûtent 243136 liv. 5 sols : *Extrait du corps d'observations de la société d'agriculture, &c. des Etats de Bretagne*, in-8°. Rennes, 1761; & du *Dict. du Citoyen*, 1761, qui abrege le *Mémoire des Etats*.

PLATINA. *Platina di pinto*, *Juan blanca*, *or blanc* (a). Ce sont les différens noms d'une substance métallique apportée de l'Amérique Espagnole, qui se trouve dans les mines du Pérou, qu'on regarde comme un septième métal, & comme un nouveau trésor de la terre, inconnu jusqu'à ce siècle.

On a fait sur ce nouveau métal diverses expériences en Angleterre & en Allemagne; mais M. Guill. Lewis est celui qui a le mieux approfondi cette matière, dans les *Transact. Philos.* de 1754. Voici un abrégé de ses expériences, la comparaison qui en résulte entre la platine & les métaux déja connus, suivant une lettre de M. de Lalande, de l'*Acad. Royale des Sciences*, aux auteurs du *Journal des Sçavans*, in-12. p. 98, Janv. 1758. Nous abrégeons même cette lettre, il suffit de faire bien connoître ici ce métal, & ses principales proprietés.

La matière propre de la platine consiste en de grains blancs brillans, dont la surface est inégale, la figure irrégulière, ayant des pointes arrondies, & des cavités raboteuses.

Les uns de ces grains sont cassans, les autres malléables. Cette matière résiste au grand feu & aux flux les plus actifs; mais elle entre en fusion avec tous les animaux & demi-métaux, excepté l'arsenic; qui ne peut pas soutenir un assez grand feu; elle n'est dissoluble dans aucun des trois acides séparés seulement dans l'eau régale, mais avec des phénomenes différens de ceux de la dissolution de l'or; elle se fond avec le foie de soufre; elle diminue & détruit même la dureté de tous les métaux malléables, principalement l'étain, mais augmente celle du fer. En petite quantité elle n'altère presque pas la couleur du cuivre & de l'argent; une plus grande quantité rend leur couleur pâle : elle obscurcit les métaux blancs, principalement le plomb, mais très-peu l'argent.

En grande quantité, elle préserve l'or & le cuivre de se ternir à l'air; elle altère très-peu l'or & l'argent; de sorte qu'elle rend la falsification très-difficile à reconnoître.

(a) *Plana* en Espagnol signifie *argent* : ce métal lui ressemble en effet par la couleur, mais du reste, il approche beaucoup plus de la nature de l'or. *Journ. Econ.* 1751, Mai, pag. 93.

La platine a plus d'affinité avec le mercure que toute autre substance métallique; mais le mercure lui ôte sa subtilité. Enfin, la platine est plus pesante que l'or; propriété la plus extraordinaire de toutes, puisque l'on ne connoissoit rien jusqu'à présent qui approchât de la pesanteur de l'or: le mercure même, sublimé une infinité de fois, n'a qu'une pesanteur spécifique, qui est à celle de l'or, comme 14, 11, est à 19, 64. (a)

On voit par cette description de la platine, combien l'examen suivi de ce métal doit être précieux pour les chymistes; il importe même au commerce, puisque la platine mêlée avec l'or, ne peut s'y reconnoître par aucun des caractères qu'on avoit regardés comme les plus distinctifs, ni par les épreuves qu'on croyoit les plus sûres, telles que la balance hydrostatique, l'eau régale, l'antimoine, le cément royal. Aussi l'Espagne a-t-elle pris des précautions pour en empêcher l'exportation; c'est ce qui l'a rendu jusqu'à présent si rare.

On trouve la platine dans la terre, mêlée avec beaucoup de substances étrangères du bitume, du spar, du fer, de l'or, du mercure même: mais ce métal a encore été défiguré sur les lieux par le travail des mines; car, comme il contenoit vraisemblablement de l'or en assez grande quantité, on l'a traité avec le mercure après l'avoir l'avoir brisé; de-là vient qu'on y trouve quelques globules de mercure unis avec de l'or, & fort adhérens à la platine.

On trouve sur-tout dans la platine une substance noirâtre, que l'on peut en séparer par le moyen d'un crible fin. Une partie est attirée par l'aimant; elle ressemble à la terre noire de Virginie; elle est très-noire & brillante; la partie qui n'est pas attirée est d'un brun foncé, & contient des molécules brillantes qui paroissent être des fragmens des grains de la platine.

D'autres grains noirs, plus larges que les premiers, ont un jet de rouge noirâtre comme des fragmens d'éméril, ou d'aimant; plusieurs sont attirés foiblement par l'aimant. Enfin, il y a encore dans cette platine d'autres grains noirs comme du jayet, semblables à du charbon de terre de la plus belle espèce, & qui en avoient l'odeur lorsqu'on les mettoit sur un fer rouge.

On peut voir les expériences sur ce métal dans le *Journ. Econ.* p. 71, Sept. 1756, & *Nouv. Econ.* tome XVI, p. 83.

On a rassemblé le fruit des travaux sur la platine, en un vol.

(a) M. Schœffer a fait des remarques sur les Observations de M. Lewis, dans la IVe. partie des *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Suède*, an 1757. M. Schœffer prétend qu'il s'est glissé quelques fautes dans les calculs de Lewis sur la pesanteur spécifique des mêlanges de platine avec d'autres métaux, ce qui a occasionné une erreur dans la pesanteur même de la platine. Il trouve aussi que la platine est spécifiquement plus pesante que l'or.

intitulé : *La platine*, *l'or blanc*, ou *le huitième métal*, *&c.* in-12. Paris, 1758.

M. Schœffer pense que le meilleur parti qu'on pourroit tirer de la platine, seroit d'en faire des miroires optiques : car comme il a été remarqué constamment, il résiste plus qu'aucun autre métal à la rouille. *Journ. Econ.* p. 149, Juillet 1755.

PLATRE. C'est une composition terrestre, blanche, un peu dure, produite par la calcination des pierres gypseuses ; elle ne se décompose point d'elle-même à l'air, ne se réduit point en poudre, & ne fait point effervescence avec l'eau, lorsqu'elle a été nouvellement calcinée ; mais elle forme avec elle une substance dure & solide comme de la pierre.

Observ. Lorsque le gypse a été calciné, réduit en poudre & mouillé, il acquiert la consistance d'une pierre, & s'appelle alors *plâtre* ; l'on ne peut plus venir à bout de le calciner ni de le ramollir par le moyen de l'eau ; on s'en sert non-seulement pour lambrisser des appartemens, mais aussi pour modeler des statues ; on en fait encore usage dans la peinture au pastel & en détrempe, &c. *Minéralogie* de Wallerius, tome II, p. 169.

Il y a deux sortes de plâtre ; l'un qu'on appelle *plâtre crud* ou *en pierre*, & l'autre qu'on nomme *plâtre cuit & battu.*

Le plâtre crud, c'est-à-dire, qui est tel qu'on le tire de la carrière, est du nombre des pierres que l'on nomme *moilons* : il se mesure & se vend à la toise comme les autres moilons, & est propre ainsi qu'eux à être employé dans les édifices, mais seulement dans les fondemens, à cause qu'il s'amollit aisément à l'air.

Le plâtre cuit est celui que le plâtrier ou chaufournier a mis au feu & calciné dans un four, & qu'il a ensuite battu & réduit en poudre ; celui-ci qui sert de liaison & comme de ciment dans les bâtimens, se vend au muid qui est de 36 sacs ; chaque sac, suivant les ordonnances de police, doit être de deux boisseaux radés, ensorte que le muid de plâtre contient 72 boisseaux

C'est ce plâtre qui bien tamisé & réduit en poudre impalpable, sert aux ouvrages de sculpture & d'architecture ; il est bon aussi à enlever les taches de graisse de dessus les étoffes de soie & de laine.

PLETS. Sorte d'étoffe qui se fabrique en Ecosse, dont les pièces ont ordinairement 24 aunes de longueur ; il y en a aussi quelques manufactures établies en Hollande, particulièrement à Leyde.

PLEURES. Ce sont les laines qui se coupent sur la bête après

qu'elle est morte ; elles sont d'une très-mauvaise qualité, aussi ne les emploie-t-on qu'à la fabrique des couvertures les plus grossières, en les mêlant avec les laines de barbarie. Il en vient de Wismar, du Rhin, &c. Voyez *Laine*.

PLOMB. C'est le plus vil de tous les métaux ; il est mol, pesant, livide ; il noircit les mains & rend un son très-obscur ; il se fond promptement au feu, avant que de rougir.

Les ouvriers distinguent plusieurs sortes de marcassites de plomb ; la bleue, la jaune, la grise, la verdâtre, la talqueuse, la caverneuse, la poreuse, appellée *mendip* ; le rayon de miel, le grain étoilé, la cannellée, la brillante, qui contient ordinairement un peu d'argent, & qui est ce que Diocoride & les naturalistes après lui ont appellé *molybdæna*, & ce que Pline nomme *galena* ; la blanche, qui est à demi-diaphane, généralement fibreuse, & quelquefois lamineuse ; l'éricoïde ou bruyère, qui est en forme de mousse branchue, ou comme quelques-uns le veulent, en forme de bruyère, ce qui lui a donné son nom ; enfin, la cubique. Les minéralistes Saxons trouvent quelquefois dans les veines, du plomb qui est pure & naturel, mais M. Woodvard dit n'en avoir vu qu'une seule fois. Voyez sa *Geogr. Physique*, pag. 430, édit. d'Amst.

On purifie le plomb en l'écumant avant qu'il soit refroidi, ou en y jettant du suif & d'autres sortes de graisses. Les moules où on le reçoit ont la forme de saumons ou de navettes ; ce qui donne ces noms aux masses de plomb qu'on en tire. Les marchands les nomment ordinairement *saumons*, & les plombiers *navettes*.

Quoique le plomb ait un peu plus de ductilité que l'étain ; néanmoins, eu égard à toutes ses autres propriétés, il est le moins estimé des métaux, & on le regarde comme le moins précieux : 1°. il a moins d'élasticité ou de ressort que les autres ; 2°. c'est, après le mercure, le plus mou, au point qu'on peut le travailler, le tailler & le plier sans peine ; 3°. c'est aussi le métal qui a le moins de ténacité ; un fil de plomb d'un 16me. de pouce du Rhin de diamètre ne peut soutenir sans se rompre un poids de plus de 29 livres un quart ; 4°. c'est le moins sonore.

2. Sa couleur est obscure ou d'un blanc tirant sur le bleu.

3. Sa pesanteur spécifique approche le plus de celle du mercure ; elle est de 11, 325, pour le plomb d'Angleterre ; & de 11, 310, pour celui d'Allemagne ; il perd un 11me. ou un 12me. de son poids dans l'eau.

4. Il ne rougit point au feu, mais il s'y fond très-promptement, & quelques livres de ce métal entrent plus vîte en fusion qu'un poids égal de cire ou de beurre ; lorsqu'il est fondu, on voit paroître à sa surface quelques couleurs changeantes qui y forment

comme une espèce d'écume. Il soutient très-peu l'action du feu; une portion se dissipe en fumée, l'autre se change en verre; il a la propriété de réduire en vapeurs, de volatiliser & de vitrifier les autres métaux, à l'exception de l'or & de l'argent; il est aisé de le calciner ou de le changer en une chaux, & pour-lors il ressemble à une cendre grise qu'on nomme *cendre de plomb;* cette cendre exposée à l'action d'un feu violent devient d'abord jaune & s'appelle *jaune de plomb;* exposée à un feu plus violent, elle devient rouge, & pour-lors on l'appelle *minium;* le miroir ardent réduit une portion du plomb en fumée, & l'autre portion en une cendre grise qui devient jaune, ensuite rouge, puis entièrement fluide, & forme une masse qui a la couleur du safran; ensuite de quoi le plomb reparoît sous la forme même qu'il avoit quand on a commencé à le fondre; alors, si on le retire du feu, il se durcit & se met en une masse d'un jaune tirant sur le rouge feuilleté, dont la couleur ressemble à celle de l'orpiment, & qui a le même tissu que le talc feuilleté & brillant; cette masse est du verre; si on met ce verre sur des charbons ardens, on pourra, par le moyen du miroir ardent, le réduire en plomb.

5. Le changement que l'air & l'eau opèrent sur le plomb, c'est de lui faire prendre assez promptement une couleur obscure & noirâtre.

6. Le plomb se dissout, 1°. dans l'eau-forte, mais non dans l'eau régale; 2°. il se dissout dans l'acide vitriolique, mais il faut l'y mettre en digestion; 3°. le vinaigre le ronge & le dissout; 4°. quand il a été changé en céruse ou en minium, en le faisant bouillir dans l'huile de térébenthine & dans d'autres huiles, sur-tout celles qui ont été tirées par expression, il s'y dissout; on nomme cette dissolution *baume de Saturne* ou *Balsamus vernisci;* 5°. il se dissout dans l'alkali fixe plus aisément que l'étain, tant par la coction que par la fusion; dans les sels alkalis volatils ou dans l'esprit de sel ammoniac, le plomb, sans qu'il soit besoin de chaleur, se réduit au bout d'un certain tems en une matière gélatineuse ou en mucilage; toutes ces solutions ont un goût fade & douceâtre.

7. Le plomb s'amalgame avec le mercure plus aisément que l'étain.

Les différentes espèces de plomb sont les suivantes, selon Wallerius.

I. *Le plomb vierge ou natif.* Il est assez pur, mais il n'est pas tout-à-fait malléable. On a :

1. *Le plomb natif solide.*

2. *Le plomb natif en grains.* Il s'en trouve à Massel en Saxe dans une butte de sable; ces grains sont environnés d'un peu de céruse, ce qui leur donne une couleur blanche.

II. *Galene ou mine de plomb en cubes.* Cette mine de plomb est composée de cubes grands ou petits, ou de parallélépides oblongs, remplis de particules brillantes ou de stries qui paroissent foncées & bleuâtres à l'ombre, & d'un gris clair très-luisant au jour ; cette mine est tendre & peu compacte ; on peut coupeur & tailler au coûteau les cubes fort pesans dont elle est composée. Il y a :

1. *La galene à grands cubes.* Plus ils sont gros, plus la mine est riche en plomb. Il y en a à Salberg & en d'autres endroits.

2. *La galene à petits cubes.* On trouve cette mine près de Salberg.

3. *La galene à grandes facettes.* Il y en a dans les mines de Halleforsen en Suède.

4. *La galene à petites facettes.*

5. *La galene à gros grains.*

6. *La galene à petits grains.* Si on casse cette mine, elle est brillante comme du fer rompu dans l'endroit de la fracture.

7. *La galene châtoyante à gros grains.* Cette mine n'est brillante que lorsqu'on la tourne de différens côtés.

8. *La galene châtoyante à petits grains.*

9. *La galene de plomb compacte comme l'acier.* On la nomme aussi *mine d'acier* ; elle est dure & compacte comme de l'acier ; elle en a aussi la couleur. On en trouve à Fahlun en Suède.

III. *Mine de plomb sulphureuse & arsénicale.* C'est une mine de plomb molle, presque malléable, grasse au toucher comme une galene, & qui ressemble souvent extérieurement à du plomb vierge ; excepté que par dehors elle est ordinairement un peu jaune comme si elle étoit mêlée avec du soufre. Elle contient du soufre & de l'arsenic. On a :

1. *La mine de plomb arsénicale écailleuse.* Il ne faut pour en tirer le plomb que l'exposer à la flamme d'une bougie.

2. *La mine de plomb arsénicale foncée.* Elle ressemble presque à du crayon ; elle est fort peu striée : il y en a en Angleterre.

3. *La mine de plomb arsénicale à taches noirâtres.* La couleur en est jaunâtre, mais elle a des taches noires & grises ; elle est grasse au toucher : il y en a près de Freyberg en Saxe. Henckel dit que ces mines sont très-arsénicales.

IV. *Mine de plomb blanche spathique.* C'est une mine fort pesante ; sa couleur est ou blanche, ou grise, ou jaunâtre ; elle ressemble beaucoup à du spath ou à de la sélénite, sans porter aucun caractère métallique ; elle est peu compacte ; on la peut tailler avec un coûteau ; elle ne se dissout point dans l'eau-forte, mais elle pétille dans le feu comme le spath. On a :

1. *La mine de plomb spathique feuilletée.* On la nomme aussi *ardoise de plomb* ; elle ressemble au spath feuilleté.

2. *La mine de plomb ſpathique rhomboïdale.*

3. dite *rameuſe.*

4. dite *en petits grains.*

5. dite *tranſparente.* Sa couleur eſt ſouvent d'un blanc tirant ſur le jaune.

V. *Mine de plomb de verre.* Cette mine de plomb eſt fort riche, fort peſante & peu compacte; elle reſſemble beaucoup, par ſa forme & ſa conſiſtance, à la mine de plomb blanche ſpathique, décrite au N. IV, ſa couleur eſt ouverte ou tirant ſur le verd; expoſée au feu, d'abord elle perd ſa couleur; mais ſi on continue de la faire rougir, non-ſeulement elle la reprend; cette couleur même en devient plus vive. On a:

1. *La mine de plomb verte ſolide.* Elle eſt d'un verd tantôt clair, tantôt foncé; il y en a près de Tſchoppau & de Freyberg en Saxe; on en tire une huile ou une matière graſſe en la mettant en diſtillation.

2. *La mine de plomb verte rameuſe.*

3. dite *opaque cryſtaliſée.*

4. dite *à cryſtaux tranſparens.* On en trouve dans une galene ou mine de plomb à petits cubes près de Hœgfors en Suède.

VI. *Galene de plomb minéraliſée.* Elle eſt peſante, quoique fort pauvre; elle eſt de différentes couleurs, mais pour l'ordinaire d'une couleur de plomb foncée. On a:

1. *La galene minéraliſée griſe.* Elle ſe trouve dans le voiſinage de la pierre à chaux; on en voit près de Salberg en Suède.

2. dite *bleue.*

3. *Brune.* Il y en a près de Goſlar.

4. *La galene minéraliſée dans du grais blanc.* On en trouve près de Braubach.

5. *La galene minéraliſée dans l'asbeſte.*

VII. *Mine de plomb terreuſe.* C'eſt une mine de plomb détruite, décompoſée, & pour ainſi dire pourrie, ou une eſpèce de terre avec laquelle la galene eſt venue à ſe joindre: elle eſt peſante & contient ordinairement beaucoup de plomb. On a:

1. *La mine de plomb terreuſe blanche.*

2. *La jaune.*

3. *La rouge.*

Obſervations ſur le plomb & ſur ſes mines. Le plomb ne ſe trouve que rarement minéraliſé avec d'autres mines; on a cependant, 1°. la *mine de plomb*, ou *crayon;* 2°. la *mine de zinc;* 3°. la *blende rouge.* Il ne ſe trouve qu'une pure galene de plomb plus ou moins viſible.

Le plomb fournit une preuve convaincante de la tranſmutation des métaux; en effet, ſi on lui enleve quelque choſe de ſon

principe mercuriel, & qu'on y joigne un peu de terre vitrescible & inflammable, il se convertira pour la plus grande partie en argent; plus on réitère la réduction du plomb, meilleur il devient.

Tout plomb contient de l'argent; le plomb de Vilach passe pour le plus pur; on ne le tire pas de sa mine par la fonte, comme cela se pratique ordinairement; mais on commence par le griller, ce qui en sépare le plomb vierge; après cette opération, on met la mine dans un fourneau de grillage, pour achever d'en tirer le métal par le moyen des feux de bois, d'où il arrive nécessairement que les parties terrestres de la minière restent en arrière. Voyez Schlutter, *Traité de la Fonderie*, pag. 318, & *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, pag. 525 à 542.

Outre que le plomb sert à la fonte & à l'affinage de quelques métaux, comme de l'or, de l'argent & du cuivre, à qui l'on dit qu'il communique son humidité, il s'emploie encore à divers autres; & sur-tout il est d'une grande utilité pour toutes sortes de bâtimens.

Presque tout le plomb qui se voit en France vient d'Angleterre: on en tire pourtant d'Allemagne par la voie de Hambourg; & les Hollandois en apportent de Pologne. Celui d'Angleterre est le meilleur. La France a aussi quelques minières de plomb: on ne parle pourtant guère que de celles du Limousin; encore ne sont-elles pas beaucoup abondantes: celles de Linarez en Espagne sont à peu près sur le même pied.

Combmarton, Newcastel & Derby sont les endroits d'Angleterre d'où il s'en tire davantage; & sur-tout le Peak, canton de cette dernière province, en a des mines très-abondantes.

Childrey, dans son *Histoire Naturelle d'Angleterre*, remarque deux choses singulières sur les mines du Peak: l'une, que la pierre minérale se trouve presque sur la superficie de la terre; ce qui fait qu'on les exploite facilement, & presque toujours comme de plain pied & à découvert; l'autre, que quoique la mine de plomb soit très-facile à fondre, les fondeurs Anglois non-seulement y emploient des grands feux; mais encore sont très-attentifs à ne dresser leurs fourneaux que sur des lieux élevés, & à les exposer au vent d'ouest, pour en rendre par cette exposition la chaleur plus grande & plus vive.

Selon le *Dict. du Citoyen*, publié en 1761, la principauté de Galles a des mines de plomb très-abondantes & qui rendent 30 & même 70 onces d'argent par tonne; aussi les Anglois les appent-ils le *potosi gallois*.

Il y a Vienne en Autriche un bureau pour la vente du plomb & autres métaux provenans des pays héréditaires de S. M. Imp. &c. suivant le *Journ. de Comm.* Avril, 1759, p. 179.

Il y a aussi des mines de plomb à Vedier, proche de la ville de Namur, qu'on vend en pure mine en saumons, suivant le même *Journ.* Févr. 1759, p. 164.

Les mines de plomb sont très-abondantes dans le royaume de Siam; *Histoire des Indiens*, in-12. tom. III, 1756, p. 206.

Le plomb en Angleterre se vend à la foudre, (*fodder*) qui est, pour ainsi dire, une espèce de quintal extraordinaire, ou plutôt un poids qui n'existe pas, il est d'environ 2000 l. Le fodder vaut L. 14, 10 st. en 1758, ce qui ne revient que 3 rixd. & demi le quintal ou L. 15 de France. Il se vend L. 18 à Marseille en 1761, & à Rouen L. 255 le m. ou fodder, de Newcastle; de Soctom & Ecosse L. 250: & celui d'Allemagne L. 275. A Hambourg en 1761, 13 à 14 marcs & demi lubs court. le quint.

Les masses de plomb sont de différents poids: les petites sont de 100 à 150 livres; il y en a de 300 à 350; & les plus grosses sont de 500

Il y a près de Goslar en Saxe une mine de plomb qui contient une assez grande quantité de zink, qu'on en sépare d'une manière particulière pour le vendre à part, & l'on croît communément que dans toute l'Europe il n'y a point d'autre mine qui en contienne; aussi jusqu'à présent n'avons-nous pas de preuves bien certaines qu'il y ait du zink dans les plombs qu'on achete ordinairement chez les marchands; & à Goslar même, les ouvriers sont dans la persuasion que leur plomb est entièrement privé: cependant on rapporte une expérience, qui peut faire soupçonner que ce minéral existe encore dans certains plombs.

Plomb minéral. Il y en a de trois sortes: l'un qu'on nomme *alquifoux*, qui n'a autre usage en France que pour les potiers de terre, qui s'en servent, après l'avoir pulvérisé, à vernir leur poterie Voyez *Alquifoux*.

L'autre est une drogue qu'on confond souvent avec le premier, quoiqu'elle soit de nulle valeur. Pour n'y point être trompé, en voici la différence. Il est plus dure, & ne se fond point au feu. Quand il est cassé, il paroît d'un gris de souris, & est d'un grain fort aigre, quoiqu'assez doux par dessus; ce qui lui donne quelque ressemblance avec le crayon noir.

Le troisième est proprement ce qu'on appelle *mine de plomb noire*, *plomb de mine* ou *crayon*. Il y a aussi de la mine de plomb rouge appellée *minium*. Voyez *Mine de plomb & Minium*.

M. Astruc, dans ses *Mémoires sur l'Histoire Naturelle de Languedoc*, parle d'une mine de plomb qui est au pied d'un côteau ou d'une petite montagne, au nord-ouest & à un quart de lieue de Durfort dans le diocèse d'Alais. Comme on y a déja fouillé, dit-il, en un grand nombre d'endroits assez près les uns des autres,

&

& toujours avec le même succès, il y a lieu de croire que toute la montagne est de la même nature, & qu'on y trouveroit partout de la mine plomb, si l'on prenoit la peine d'y travailler sérieusement ; mais ce travail est abandonné à la fantaisie des paysans du lieu, qui ne s'en occupent que quand ils n'ont rien de plus utile à faire.

Plomb en poudre. Les potiers de terre s'en servent au lieu de l'alquifoux ou plomb minéral, pour vernir leurs ouvrages. Il se fait en jettant du charbon pilé dans du plomb bien fondu, & en les remuant long-tems. Pour en séparer le charbon, l'on n'a qu'à le laver dans l'eau & le faire sécher. Les potiers se servent aussi de la cendre ou écume de plomb, qui n'est autre chose que les scories du plomb qu'on a purifié pour quelque usage, ou qu'on a employé pour faire du menu plomb & de la dragée.

Plomb brûlé. C'est une préparation chymique qui a quelque usage dans la médecine. Des lames de plomb commun fondues avec du soufre dans un pot, se réduisent en une poudre brune, & c'est là le plomb brûlé des chymistes.

Ce qu'on appelle du blanc de plomb, n'est autre chose que du plomb dissout avec du fort vinaigre. Voyez *Blanc de plomb.*

On nomme *chaux de plomb* ou *céruse*, du blanc de plomb réduit en poudre & broyé à l'eau. Voy. *Céruse.*

Les massicots de diverses couleurs & le sandix sont pareillement des préparations du blanc de plomb poussé au feu à divers degrés. Voy. *Sandix* & *Massicot.*

La litharge d'or ou d'argent n'est autre chose que le plomb qui a servi à purifier le cuivre sortant de la mine pour le mettre en rosette. Voy. *Litharge.*

PLOMBIER. Ouvrier qui fond le plomb, qui le façonne, qui le vend façonné, & qui le met en œuvre dans les bâtimens, fontaines, &c.

Manière de fondre & couler les grandes tables de Plomb.

Le plomb destiné à cet usage se met en fusion dans une bosse bâtie & maçonnée de grès & de terre cuite en forme de grande chaudière, qu'on fortifie au dehors par un massif de moilon & de plâtre. Au bas de cette espèce de chaudière est un endroit plus enfoncé, où se place une poële ou marmite de fonte pour recevoir le culot du plomb, c'est-à-dire, ce qui peut rester de ce métal quand la table est coulée ; cette fosse ou chaudière est élevée sur l'aire du plancher, ensorte que la poële de fonte soit appuyée dessus.

Chaque fois qu'on veut se servir de cette fosse, il faut l'échauffer avec de bonne braise qu'on met dedans, afin que le plomb se fonde plus facilement & ne s'y attache pas; ensuite de quoi l'on y jette le plomb pêle-mêle avec du charbon ardent pour le faire fondre.

Assez près de la fosse est la table sur laquelle le plomb doit se jetter; elle est ainsi placée pour la commodité du service & pour y verser plus promptement le métal quand il est fondu.

Cette table, qu'on appelle quelquefois le moule, est faite de grosses pièces de bois bien jointes, & liées de barres de fer par les bouts, soutenue par deux ou trois treteaux de charpente: autour règne une espèce de chassis ou bordure aussi de bois de deux à trois pouces d'épaisseur, & d'un pouce ou deux d'élévation au dessus de la table. La largeur ordinaire des tables est de 3 à 4 pieds; leur longueur de 18 à 20 pieds.

Sur la table est du sable très-fin qu'on prépare en le mouillant avec un petit arrosoir, & en le labourant avec un bâton; & ensuite pour le rendre uni & égal on le bat avec un maillet plat, & on le plane avec une plane ou plaque de cuivre.

Au dessus de la table est le rable qui porte sur les bords du chassis, qu'en terme de l'art on appelle les éponges; il est de bois, haut & fort à discrétion, entaillé des deux bouts qui sont appuyés sur les éponges, ensorte qu'il reste entre lui, & le sable plané, une distance proportionnée à l'épaisseur qu'on veut donner à la table de plomb; ce rable sert à pousser le métal encore liquide jusqu'au bout du moule.

Au haut de la table est une poële de fer de figure triangulaire, qui n'a des bords que par derrière & aux côtés, afin qu'elle se vuide plus aisément quand on la veut verser; elle pose par devant sur la table même, & par derriere sur un tréteau plus bas que la table, afin qu'en cette situation elle puisse contenir le métal, n'ayant point de bord par devant pour le retenir. Il y a de ces poëles capables de recevoir 15 & 1600 livres de plomb & plus.

Tout étant ainsi disposé, l'on puise avec une grande cuiller de fer dans la fosse où le plomb est en fusion, le métal pêle-mêle avec le charbon pour en remplir la poële triangulaire, & lorsqu'elle en est pleine, on en ôte le charbon, & l'on nettoie le plomb avec une autre cuiller de fer percée en forme d'écumoire; puis on lève la queue de la poële, & le métal liquide coulant & se répendant sur le moule, le plombier le conduit & le pousse jusqu'au bout avec le rable posé de champ sur les éponges, ce qui le rend par-tout d'une égale épaisseur.

Les tables ainsi jettées on les déborde, c'est-à-dire, qu'on les dresse des deux côtés avec des planes à déborder.

Il a paru un ouvrage intitulé : *Observations sur le plomb laminé*. M. Rémond qui a donné *un Mémoire sur le laminage du plomb*, répond aux objections dont cet ouvrage est rempli ; ces objections sont : que cette machine rend le plomb double & lui fait perdre sa malléabilité ; que les tables laminées sont pleines de soufflures ; qu'on y remarque plusieurs lits de crasse & de corps hétérogènes ; qu'aux extrêmités la séparation des feuillets est très-visible ; qu'à la tranche des côtés on voit diverses couches appliquées les unes sur les autres ; que ces couches finissant en divers endroits, on ne peut douter du dérangement des parties du métal ; qu'en déroulant les tables elles se boursoufflent, & font voir des feuillets tout désunis ; qu'enfin le laminage use plus de plomb qu'il ne pourroit l'être par l'usage de plusieurs siècles. M. Rémond ne dissimule aucune objection ; mais il fait voir qu'on a vérifié exactement la fausseté de plusieurs & des principales, qu'on en a trouvé d'autres communes aux deux sortes de plomb, soit laminé, soit fondu, & que celles qui peuvent être particulières au premier, sont peu de chose. Enfin il ajoute divers suffrages, qui décident en faveur du plomb laminé, & sur-tout celui des Anglois, chez qui le plomb laminé est en usage depuis 29 ans, (1731) qui ont 2000 ouvriers occupés à Londres, & 10000 dans le reste de la Grande-Bretagne, & qui attestent que le plomb laminé résiste mieux que le plomb fondu, qui est sujet à des creux causés par le sable ; que les feuilletages qu'on voit sur la surface de ce plomb, ne font point de mal, & ne viennent que de ce que les chevaux qui tournent le moulin s'arrêtent trop vîte ; & qu'enfin depuis qu'on use de ce plomb en Angleterre, on n'en a reconnu aucun mauvais effet, & qu'au contraire on a trouvé que cinq livres de plomb faisoient le même service que 8 livres fondues. C'est dommage qu'on soit si lent à se servir des bonnes choses qu'adoptent nos voisins.

Dans le *Journ. Econ.* de Sept. 1752, p. 61, on a encore donné un *Mémoire contre le plomb laminé*, auquel nous ignorons si on y a aussi répondu ; quoi qu'il en soit, on a vu à l'art. des *Manufactures*, d'après l'auteur de l'*Origine des Loix, des Arts & des Sciences*, que les ouvrages de plomb laminé durent plus long-tems que ceux de plomb simplement fondu ; cependant on prétend le contraire dans ce *Mémoire*, auquel on peut recourir si l'on veut.

Voici à présent ce que l'auteur du *Dict. du Citoyen*, qui a paru il y a quelques années, allegue en faveur du plomb laminé, dit-il, par sa parfaite égalité de son épaisseur, établit un poids certain, au pied quarré, toujours relatif à son épaisseur ; ensorte que l'on peut se rendre compte de la dépense que l'on est obligé de faire pour

l'ouvrage que l'on se propose, sans que craindre l'exécution excede le devis.

Les entrepreneurs de la manufacture du plomb laminé, dont le magasin général est toujours à Paris, ont, par reconnoissance pour le public, beaucoup diminué du prix de leur plomb. A compter du 10 Avril 1758, il ne se vend plus que 6 sols 6 den. la livre de toutes les épaisseurs usitées dans les bâtimens, depuis 5 quarts de ligne & au dessus, & celui d'une ligne 7 sols 3 den. Le vieux plomb provenant des démolitions, non dégraissé de ses soudures, est reçu par la manufacture en échange du plomb laminé poids pour poids, sur lequel il est déduit 4 pour cent pour le déchet ordinaire de la refonte, & il est tenu compte de ce vieux plomb pris en échange du neuf à raison de 5 s. 6 den. la livre. Les retailles ou rognures de plomb laminé, provenant des tables livrées entières, y sont reprises à 6 sols la livre sans déchet. Les tables laminées ont 4 pieds 8 pouces & 5 pieds de large, & jusqu'à 30 pied de long & au dessus. On trouve dans ce magasin toutes sortes d'épaisseurs de plomb au dessous d'une ligne, propres aux ouvrages légers.

Manière de couler des tables de plomb sur la toile. Voyez *Savary*.
Manière de faire des tuyaux sans soudure, de même.

PLOMO-RONCO. C'est le plus riche de tous les minérais d'argent qui se tirent des mines du Chily & du Pérou, le plus facile à exploiter, & celui dont l'exploitation se fait à moins de frais. Il est noir & mêlé de plomb, d'où il a pris son nom. Ce mêlange aide à le fondre sans avoir recours au vif-argent; le plomb poussé au feu s'évaporant aisément, & l'argent restant aussi net que si on l'avoit amalgamé.

Les Indiens, avant l'arrivée des Espagnols à l'Amérique, n'ayant aucune connoissance du mercure & de son usage dans le travail des mines, ne fondoient que de ce minérai. Voyez *Argent*.

PLUIE. Espèce de droguet dont la chaîne est de soie ou de poil, & la trame en partie d'or ou d'argent. On lui donne le nom *de pluie*, à cause des petits brillans dont la superficie de cette étoffe est toute parsemée, qui paroissent comme une légère brouine qui y seroit tombée. On en fait des habits d'hommes & de femmes pour l'été.

PLUME. Ce qui couvre l'oiseau, qui lui sert à voler & à se soutenir en l'air.

Les Plumes de certains oiseaux font en France, particulièrement à Paris, un très-grand objet de commerce.

Les maîtres plumassiers font le commerce des plumes d'autruche, de celles du héron, des aigrettes, des queues de paon, de toutes sortes d'autres plumes fines & précieuses qui servent à la parure des hommes & des femmes, & aux ornemens de certains ameublemens, comme aux hauts dais, aux impériales de lit, & de quelques autres semblables.

Les tapissiers emploient en lits de plumes, en traversins & autres meubles le duvet & l'éderdon, les chapeliers la laine fine ou poil d'autruche dans la fabrique de quelques-uns de leurs chapeaux, & les manufacturiers de draps du gros d'autruche pour faire les lisières de ces sortes d'étoffes.

Plumes d'Autruche. Ce sont les plumes qu'on tire des ailes & de la queue de ces oiseaux. Les marchands plumassiers en comptent de plusieurs sortes; entr'autres, les premières, les secondes, les tierces, les femelles claires, les femelles obscures, les bouts de queue, les bailloques, le noir grand & petit, & le petit gris. Voyez *Autruche*.

Plumes à écrire. Ce sont des plumes d'oyes, de cygnes, de corbeaux & de quelques autres oiseaux, mais particulièrement d'oyes, qui servent à l'écriture à la main, en les ouvrant & taillant d'une certaine manière.

On les tire de France, de plusieurs Provinces, entr'autres de Guienne, de Normandie & du Nivernois. Celles qui viennent de Hollande sont estimées les meilleures.

Ces plumes se tirent des ailes de l'oye. Ce sont les meilleures. On en distingue de deux sortes, les grosses plumes & les bouts d'ailes. Elles se vendent au millier, au cent & au quarteron, & même en détail à la pièce. Voyez *Oye*.

On peut tresser des plumes communes, pour en faire toutes sortes de fourrures & d'ajustemens; en les travaillant un peu artistement, elles peuvent donner une grace infinie, & tenir lieu de marchandises communément fort chères. La principale difficulté de cet art consiste à sçavoir faire une tresse des plumes qu'on aura choisies, pour en composer ensuite l'ajustement ou la fourrure dont on a besoin. On tresse les plumes de la même manière à peu près que les perruquiers tressent les cheveux pour en faire des perruques, & on se sert du même métier pour cela. C'est sur ce métier qu'on tendra, & qu'on roulera des fils en quatre doubles. Les fils ordinaires de Bretagne dont on fait usage pour coudre du drap seront bons, & leur couleur sera indifférente. Voilà pour la premiere opération. Pour les autres, il suffira d'indiquer le *Journ. Econ.* 1757, Août, p. 107, &c.

Plumes Hollandées. Ce sont des plumes préparées à la manière de Hollande, c'est-à-dire, dont on a passé le tuyau sous la cen-

dre pour l'affermir & en faire sortir la graisse. On en peut tirer beaucoup de Danemarck brutes ou préparées qui ne le cedent pas à celles de Hollande.

Les plumes à écrire brutes se vendent à Amsterdam au millier, & les plumes préparées, ou, comme on dit en France, *hollandées*, au cent. Le prix des premières est depuis 16 s. jusqu'à 4 florins le millier, & le prix des autres depuis 8 s. jusqu'à 40 s. le cent.

Les Plumes à lit, ou comme les François les nomment, *le duvet*, se vendent au cent pesant: leur prix est depuis 25 jusqu'à 38 florins les cent livres.

PLUMET. Les plumassiers nomment aussi de la sorte une simple plume d'autruche qui fait à peu près tout le tour du chapeau, & qui en couvre entièrement le bord. Le plumet a succédé au bouquet de plume.

PLUMETTE. Petite étoffe, quelquefois avec de la soie, mais plus ordinairement toute de laine.

Table générale des Poids de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique & de l'Amérique : ou *Rapport de tous les Poids avec la Livre de Marc.*

La Livre poids de marc est de 16 onces; elle se divise en deux marcs, de 8 onces chaque marc.

L'once en 8 gros, qui font 576 grains.

Le gros ou dragme en 3 deniers.

Le denier en 24 grains; le grain pese environ un grain de bled.

Ainsi 16 onces à 8 gros font 128 gros, à 3 den. 384 deniers, à 24 grains le denier font 9216 grains à la livre de marc.

La livre se divise aussi en 2 lots; le lot en 10 engels; l'engel est de 32 as, comme à Hambourg, Amsterdam, Copenhague &c.

Cent Livres de marc d'Amsterdam, de Basle, de Bayonne, de Besançon, de Bourdeaux, de Broug, de Bourgogne, de Dorbrecht, de Paris, de Rotterdam, de Rouen, de Saint Malo, de Saint Sebastien, de Strasbourg, sont à peu près égales, à	*Cent livres, ou rottes & rotoli, &c. des Villes ci-contre, sont à peu près égales, à*

4 7 12mes. à 9 12mes, rottes d'Alexandrette, de Seid & de Tripoli en Syrie *pour la cire, caffé & cotons &c.* 2105 liv. de marc.

6 dites de même *pour la soie*, 1666 & demie

Cent Livres de marc sont égales à		Cent livres &c. des villes ci-contre, sont égales, à
8	batman de Perse.	1250
20	rottes de Rame & de Jaffa en Palestine	500
20 & demie	rottes ou acres de Seid, ou Sayd en Syrie,	486
21 un quart	rottes de Chypre,	460
22	dites d'Alep, *pour les grosses marchandises*	455
22 3 quarts	dites de même, *pour les soies blanches*	440
23 un quart	dites de même, *pour les soies de Perse*,	430
26 & demi à 26 3 quarts	dites de Damas & Syd, en Syrie	380
54 5 8mes.	pd. de 33 onc. un tiers de Naples	182 un quart.
62 & demie	rotoli de Malthe	160 & demie.
63	liv. de 30 onc. de Sicile, ou Messine, Palerme, &c.	158 5 8mes.
65 3 quarts	liv. poids subt. de Milan	152 à 153 11 13mes.
67 3 quarts	liv. gros poids de Bergame	147 & demie l. de m.
71 & demie	rottes de Constantinople	140 6 onces.
78 grands	rotolis d'Oran en Affrique,	128
80 pics	- de Siam,	125
82 un tiers	rottes d'Alexandrie en Egypte,	121 & demie.
80 à 83 un 5me.	catis de Batavia, & de la Chine,	120 à 125.
88	rottes de Smirne,	114
88 2 tiers	dites d'Alger,	112 & demie.
88 3 quarts	livres de Geneve,	112 & demie.
89	- de Munich,	112
88 & demie	- de Regensbourg,	112 & demie.
88 & demie	- de Saltzbourg,	112 & demie.
88	de Vienne en Autriche,	112 & demie.
88 3 quarts	- de Vevay en Suisse,	112 & demie.
92 rottes	de Burse ou Pruse, & Caffa sur la mer noire,	108

Cent Livres de marc ſont égales à		*Cent livres &c. des villes ci-contre, ſont égales, à*
93 un tiers livres	de Lentzbourg, Winterthour, Zurich & Zurzach, Villes de la Suiſſe,	107.
94 liv. -	de Berne & de Neufchâtel en Suiſſe,	106 un quart.
94 à 96 -	de Nuremberg, de Saint Gal,	104 à 106.
95 3 quarts	de Soleure,	104 5 8mes.
95 à 96 rotolis ou pics.	des Côtes d'Afrique, Barbarie, Salé, St. Croix, Maroc, Oran & du Baſtion de France,	104 à 105.
96 à 77 liv.	d'Alicante, de Prague, de Bergopzoom,	103 à 104.
97 3 8mes. 97 -	de Londres, de Dublin, d'Edimbourg,	102 & demie.
96 & demie pd. de	Vicomté de Rouen,	103 & demie.
98 à 99 liv.	de Baſle, de Bilbao, de Breme,	101 à 102.
98 à 99 liv.	de Bolzano, de Francfort ſur le Mein, de Gruyeres, de la Rochelle, de Nantes,	101 à 102.
99 rotolis -	de Tunis	101.
100 ſeers -	de Goa, du Mogol, &c.	100.
101 liv. -	de Copenhague,	99.

Cent Livres de marc sont égales à		*Cent livres, &c. des villes ci-contre, sont égales, à*
102 liv. =	du Cantaro de Genes, de Durazzo en Albanie, de Zoffingue, de Hambourg,	98.
102 2 tiers à 103	d'Arau, d'Augsbourg,	97 à 98.
103 7 8mes. à 104	de Bienne en Suisse, de Bourg en Bresse, de Strasbourg, *petit poids*, de Venise, *gros poids*, de Zittau en Lusace,	96 un quart.
104 à 105	de Beaucaire, de Lubeck, de Lunebourg, de Cologne,	95 & demi.
105 à 106 liv.	d'Aix La Chapelle, de Berlin, du Brabant; sçavoir, d'Anvers, d'Arschot, de Bois-le-Duc, de Bruxelles, de Louvain, &c. de Bruges, } en Flandre. de Gand, de Middelbourg de Brunswick, de Francfort sur l'Oder, de Gueldres, de Halle en Saxe, de Konigsberg,	94 à 95.

Cent Livres de marc sont égales à		*Cent livres, &c. des villes ci-contre, sont égales à*
105 à 106 liv.	*nouv. poids*, Leipsick, de Liège, de Lindau, en Souabe, de Magdebourg, de Malines, de Mons, de Nancy, de Naumbourg, de Rotterdam, *poids légers*, de St. Gal, *poids foible*, de Stettin, d'Ulm,	94 à 95.
106 2 tiers à 107	d'Abbeville, de Cadix, de Malaga, de Schaffousen, de Seville,	93 à 94.
108	de Curaçao en Amérique, de Berge en Norwège,	93.
108 livres - -	de Lyon, *poids de soie*,	93 & demi.
109	d'Angleterre, pour le quintal de 112 livres,	91.
112 rotolis.	du Grand Caire, de Sardaigne,	88 à 99.
112 à 113 liv.	de Bautzen en Lusace, de Courtrai, de Dantzick, de Murcie,	88 à 89.
112 à 113 liv.	d'Oudenarde, de Tournay,	88 à 89.
113 à 114	de Lisbonne, de Madrid, d'Ypres,	88 à 89.

Cent Livres de marc font égales à		*Cent livres, &c. des villes ci-contre, font égales à*
115	d'Aire en Gascogne, de Dixmude, de Lille,	87 à 88.
116	de Dunkerque, de Lyon, poids de Ville,	87 & demi.
118	de Toulouse & haut Languedoc,	84 & demi.
119	de Corfou, de la Macedoine, de Rimini,	82.
120 livres -	d'Avignon, de Barcelone, de Breslau, de Cracovie, de Konigsberg, *vieux poids.* de Liebau, de Marseille, de Montpellier, de Russie, de Stockolm,	83.
121 rotolis. -	de Cataro en Épire, de Cefalouie,	82.
124 à 125 rot.	de Zante, de l'Archipel, de Napoli de Romanie, de Salonique,	78 à 80.
125 liv.	de Stockholm, *poids des métaux.*	78 à 80.
133 un tiers. -	de Dalmatie,	75.
133 liv. un tiers.	de Turin,	75.
140 rot.	de Candie,	70 à 71 & demi.
140 liv.	de Rome,	
140 - -	*poids de Romaine ou de marchand.* de Florence, & Livourne,	71 3 8mes.
142 4 5mes. -	*poids de balance*, dit,	70.

Cent Livres de marc font égales à		Cent livres, &c. des villes ci-contre, font egales à
145	poids de la livre, dit, de Luques,	68 3 quarts.
142 7 8mes.	d'Alicante, *petite livre.*	70.
149 à 151	d'Ancone, de Bologne, de Raconois,	66 à 67.
153	de Gènes, *petit poids,* de Milan, *gros poids.*	65 à 66.
153	de Modène, de Naples, de Reggio,	65 à 66.
158 5 8mes.	*poids légers* de Sicile, de Nice, en Provence, de Sarragoſſe, de Valence, en Eſpagne,	63 3 8mes.
162	d'Udine,	60 à 62.
164	*poids ſubtil,* de Veniſe,	61.
169 & demi.	*poids ſubtil, de* Bergame,	59.
173 à 175	de Mantoue,	57.
221	de Retimo,	45.

Cette nouvelle table de tous les poids eſt la plus complette qu'il nous a été poſſible de recueillir & de combiner d'après Ricard, Savary, Giraudeau, le *Journal Econ.* & autres livres & mémoires nouveaux. Nous la croyons donc la plus exacte, à peu près, & la plus commode, puiſque non-ſeulement on voit d'abord combien 100 livres de marc font par-tout, mais auſſi combien 100 livres, rotes, rotolis, &c. font en poids de marc, & que nous avons réuni ici d'une manière ſuivie, tous les poids qui ſe trouvent égaux en divers pays ou environ. Lorſque les différens mémoires ſont d'accord, nous les avons ſuivis, & lorſqu'ils ne le ſont pas, nous avons mis les principales différences.

POIL. Filets déliés qui ſortent par les pores de la plupart des animaux à quatre pieds, & qui ſervent de couverture à toutes les parties de leur corps.

Cette dépouille que nous donnent différens animaux, comme le lièvre, le lapin, le castor, le chameau, le bœuf, la chèvre, est un des principaux alimens de nos fabriques. Les hommes ont mis cette matière première en usage avant le coton & la soie, & ont commencé d'abord à en faire une espèce de feutre en la mêlant avec une humeur épaisse & tenace. L'industrie parvint ensuite à la filer pour en fabriquer des vêtemens souples & commodes. Mais tous les animaux ne donnent point un poil capable d'être filé. C'est la chèvre qui nous fournit ce fil avec lequel nous fabriquons cette étoffe si connue sous le nom de *camelot*. On peut donc distinguer deux sortes de poils, les uns propres à être filés, les autres qui s'emploient tels qu'ils ont été enlevés de dessus le corps de l'animal. Le poil de castor, non moins précieux que celui de la chèvre, entre tel qu'il est dans la fabrique des chapeaux fins. Voyez *Castor*, *Chèvre*, *& les articles des autres animaux*.

On appelle *poil d'autruche*, une sorte de duvet que donne cet oiseau. Voyez *Autruche*.

La toison des moutons & des brebis est un poil plus connu sous le nom de *laine*. Voyez *Laine*. *Dictionnaire du Citoyen*, in-8°. 1761.

On continue à tirer du poil de chevre du Levant, parce que les chèvres de Barbarie & de l'Asie-Mineure donnent un poil plus fin, plus aisé à travailler que les chèvres d'Europe. Le poil de chèvre d'Angora est généralement le plus estimé & le plus fin, & cependent celui de Baybazar est plus blanc, parce qu'avant de le filer, on le lave au savon pour lui donner cet œil de blancheur, qui d'ailleurs n'en augmente pas la qualité. Les négocians le distinguent aisément par l'impression que laisse aux doigts le glissant du savon. Les Anglois & les Hollandois ont travaillé à s'exempter du tribut que l'Europe paie au Levant pour l'éclat du poil de chèvre, en élevant chez eux des chèvres étrangères. Elles ont assez bien réussi pour faire espérer de plus grands succès. *Progrès du commerce*, in-8°. 1761, p. 103.

C'est de toutes les marchandises la plus difficile à connoître & la plus susceptible de fraude. Il y en a de toutes sortes & les différentes qualités sont infinies. Le plus grand défaut qui puisse s'y trouver, est le mêlange de la laine avec le fil de chèvre. Cette fraude avoit été portée si loin, que par un arrêt du conseil il a été absolument défendu de faire passer en France les fils de chèvre où il y eût du mêlé, à peine de confiscation.

Les maisons de Constantinople ont établi des facteurs à Angora, attirés par les avantages qui s'y recontrent, lesquels indépendamment de la provision de 4 pour cent sur l'achat des fils de chèvre, jouissent du bénéfice de 4 pour cent sur le poids de l'achat à

la vente. Outre l'augmentation du poids qu'occasionne l'humidité que le fil de chèvre contracte dans les magasins, & cette augmentation peut aller plus loin encore que le bénéfice de l'achat à la vente. Ce qui est plus considérable encore, ils achetent les fils de chèvre en masse de diverses qualités, & ensuite en font chez eux le cernissage & la séparation.

Ayant ainsi acheté ces fils pour le compte de la maison, ils attendent les commissions. Ces commissions tantôt sur les basses qualités, & tantôt sur les hautes. Les qualités demandées renchérissent de prix, & c'est sur ce prix que la maison les fournit; les autres qualités restent à la vérité pour le compte de cette maison, mais elles lui reviennent à un prix si modique, qu'elle ne risque rien de les envoyer pour compte propre en France.

Voilà à peu près le systême du commerce d'Angora, suivant lequel il est aisé de s'appercevoir que les maisons de Constantinople ont trouvé une grande convenance d'avoir des facteurs à Angora, puisque, suivant la demande des qualités des fils de chèvre, ils envoient les retraits de leurs commettans au prix courant, & ils ne risquent rien d'envoyer les autres qualités pour le compte de la maison d'Angora, à laquelle ils participent. Il faut même, pour que ce commerce se fasse avec la régularité nécessaire, que les facteurs que l'on emploie, soient gens d'une probité bien délicate, puisque dans cette séparation des qualités & l'application du prix, ils sont juges & parties. *Remarques sur plusieurs branches de commerce & de navigation*, in-8°. 1758, p. 110.

Il se fait en France & dans les pays étrangers, un commerce & une consommation considérable de plusieurs sortes de poils pour les manufactures.

POINT. *Terme de manufacture de dentelle.* Il se dit de toute sortes de dentelles & passemens de fil faits à l'aiguille, comme point de France, point de Paris, point de Venise, &c. Quelquefois il s'entend aussi de celles qui sont faites au fuseau; comme point d'Angleterre, point de Malines, point de Havre, point d'Aurillac; mais pour ces dernières espèces on les appelle plus ordinairement *dentelles*. Il y a en France plusieurs manufactures de points.

Le point de Bruxelles est ce qu'il y a de plus beau en ce genre, soit pour la richesse de l'invention, soit pour le goût & la perfection du travail. Il s'exécute avec la même diversité d'ouvrières, avec les mêmes qualités de fils, & exige les mêmes soins de la part du fabriquant que la dentelle de Bruxelles.

Ce point se travaille à l'aiguille. Si quelquefois on exécute les fonds au fuseau, ce qui donne au point une qualité inférieure,

les fleurs sont néanmoins toujours faites à l'aiguille. Ainsi il y a deux sortes de réseaux dans cette dentelle de point, le réseau à l'aiguille & le réseau au fuseau. Ce dernier, quoique fait par les mêmes ouvrières, est toujours d'un tiers plus cher que le réseau des dentelles de Bruxelles, à cause de la difficulté que les ouvrières ont dans la dentelle de point de faire, ce qu'en terme de l'art on nomme les *passées ;* c'est-à-dire, de joindre le réseau aux fleurs ou au toilé. Le réseau à l'aiguille est d'environ moitié plus cher que le réseau au fuseau ; parce qu'il est plus fort que ce dernier, moins sujet à se dériver, & plus facile à raccommoder. Sa force consiste en ce que chaque réseau est passé quatre fois dans chaque trou, au lieu que celui qui se fabrique au fuseau ne l'est point, & se travaille de suite, ce qui fait qu'étant rompu il se défile plus aisément & le raccommodage en est plus difficile & plus apparent. Le travaillé à l'aiguille donne au toilé le même degré de supériorité sur le toilé fait au fuseau. Le point de Bruxelles est la première de toutes les dentelles & la plus chère, parce qu'elle exige un travail plus long, plus recherché, qui rend la main-d'œuvre extrêmement coûteuse.

Le point d'Alençon s'exécute à l'aiguille, aussi également que celui de Bruxelles ; mais il lui est inférieur pour le goût & la délicatesse de l'exécution. Cette dentelle n'a pas d'ailleurs cette solidité que l'on exige pour la perfection de l'ouvrage. Elle pêche sur-tout par le cordon des fleurs qui est fort gros, & qui grossit encore à l'eau & emporte la dentelle. On est de plus en droit de demander aux fabriquans d'Alençon plus de variété dans leurs fonds. On leur recommande aussi cet art, qui par l'emploi heureux des différens fils & des différens réseaux, sçait donner à la dentelle ces nuances, cette espèce de relief, & cet éclat qui plaît, qui réjouit la vue du connoisseur.

On envoie beaucoup de point d'Alençon à Bruxelles pour y fabriquer des fonds. Cette dentelle acquiert ainsi un lustre & une valeur qui lui est en quelque sorte étrangère, & la rapproche du point de Bruxelles. Les connoisseurs sçavent néanmoins distinguer l'un d'avec l'autre.

Les Anglois sont parvenus à imiter, quoique très-imparfaitement, la dentelle de Bruxelles. Ils l'ont appellée *point d'Angleterre.* Il est fabriqué au fuseau dans le goût de la dentelle de Bruxelles pour le dessein ; mais le cordon ou la bordure des fleurs n'a point de solidité. Ces fleurs se détachent très-promptement des fonds qui ne sont pas plus solides. Les fabriquans Anglois, pour favoriser les premiers essais de leurs manufactures, achetèrent beaucoup de dentelles de Bruxelles, qu'ils vendoient à toute l'Europe sous le nom de point d'Angleterre. Combien de per-

ſonnes encore aujourd'hui croient porter du point de fabrique Angloiſe, qui cependant n'eſt autre choſe qu'une dentelle de Bruxelles. *Dict. du Citoyen*, in-8°. 1761 Voyez *Dentelle*.

POIRÉ. Boiſſon faite avec des poires écraſées. C'eſt un eſpèce de cidre. Voyez *Cidre*. Il s'en faut bien que le poiré ſoit auſſi bon que le cidre fait de pommes.

POIRIER. Arbre fruitier qui produit les poires Il y en a de deux ſortes; l'un qui ſe cultive, l'autre qui vient naturellement ſans culture; ce qui fait qu'on lui donne le nom de *poirier ſauvage*. Le premier devient beaucoup plus grand que l'autre.

Les eſpèces de ce fruit ſont ſi variées & ſi nombreuſes, & ſe multiplient ſi diverſement tous les jours en Europe, par la culture qui change ſuivant les lieux & les différens génies, qu'on n'a jamais pû en fixer le nombre. Elles paſſent beaucoup au-delà de cent. (Rai ne reconnoit cependant qu'une eſpèce de poirier, & par conſéquent, ſelon lui, cette multitude infinie de poiriers qu'on nous donne pour autant d'eſpèces différentes, ne ſont néanmoins que des variétés de la même eſpèce qui proviennent de la culture.) On les diviſe en poires d'Été, en poires d'automne, & en poires d'hiver. Voyez l'*Agrome*, ou *Dictionnaire du Cultivateur*, in-8°. 1761, & *ſuite* de Geoffroy, tome II, pag. 125.

Le poirier ſe plaît dans les climats tempérés, il en croît peu dans les pays chauds. Rien de plus fréquent que cet arbre en France, en Allemagne, ſur-tout dans les contrées ſeptentrionales, comme en Flandre, en Normandie, en Angleterre. On le multiplie par le moyen des pépinières. Le poirier eſt de tous les arbres fruitiers le plus recherché & le plus précieux. *Ibid.*

Il ſe fait un grand négoce du bois de poiriers, & on l'emploie en divers ouvrages de menuiſeries, de tableterie & de tour. On s'en ſert auſſi pour faire des inſtrumens de muſique à vent, particulièrement des baſſons & des flûtes.

Son bois tire ſur le rouge. Une de ſes principales qualités eſt de prendre un auſſi beau poli & un noir preſqu'auſſi brillant que l'ébène; ce qui fait qu'on le ſubſtitue à ce dernier en bien des occaſions.

Les marchands de bois le font débiter pour l'ordinaire en planches, poteaux & membrures.

POIS. Sorte de légume dont il ſe fait un aſſez grand commerce en France.

On connoît ſous ce genre 22 eſpèces, dont les unes ſe cultivent

vent

vent dans les jardins, & les autres dans les champs. Il y en a aussi de différens climats.

On ne sçait que trop le prix excessif que l'opinion ou la bonne chère ont coutume de mettre tous les ans aux pois verds dans leur nouveauté ; mais on ne parle ici que des pois secs, à cause que les marchands épiciers & grainiers en font quelque négoce.

Il y a de plusieurs sortes de pois secs ; des blancs, ou jaunâtres, en séchant, des jaunes, des verds, des pois chiches, des pois à cul noir, des lupins, &c.

Il en vient quantité de Normandie, particulièrement d'Issigny & de Ducler, près Rouen. Gallardon en fournit aussi beaucoup : la plus grande consommation s'en fait dans le carême. Il s'en fait aussi de grands envois pour les ports de mer, où ils servent de nourriture aux équipages de marine.

On cultive beaucoup les pois chiches dans les provinces méridionales de la France. Voyez l'*Agronome*, in-8°. 1761, & *suite de* Geoffroy, tome II, 1750, pag. 7.

Pois rouges, autrement *pois de l'Amérique*. Ce sont les fruits de deux arbres de différente espèce, mais qu'on appelle tous deux arbres de corail.

Pois des Indes Orientales. Voyez *Kisseri*.

POISON, se dit des mauvaises qualités des végétaux & des minéraux ; en un mot, de tout ce qui empoisonne & donne la mort. Il y a des poisons lents & des poisons violens.

L'arsenic & le sublimé tuent par leurs qualités corrosives. Tous les corps qui ont des qualités trop chaudes ou trop froides sont aussi des poisons.

Les meilleurs remèdes contre les poisons & les moins chers, sont les huiles & les substances graisseuses, qui embarrassent & émoussent les pointes de ces sels corrosifs. Voyez *Arsenic*, *Céruse*, *Ellebore*, *Mandragore*, *Orpiment*, *Sublimé*. L'aconit & la ciguë, sont encore des poisons.

POISSON. Animal qui vit dans les eaux.

Il y a des poissons de mer, comme la baleine, la morue, le hareng, &c. des poissons d'eau-douce, comme le brochet, la carpe, &c. & d'autres qui viennent également dans l'eau de mer & dans l'eau-douce, comme les saumons, les aloses, &c.

La vente du poisson a toujours été regardée comme une des branches les plus importantes & les plus lucratives du commerce d'une nation. Il étoit en effet aisé de se convaincre qu'un peuple qui vend au dehors le produit de ses pêches, fait un gain aussi clair que si on lui achetoit les vins & les bleds du crû de son pays.

S'il y a quelque différence entre ces diverses exportations, c'est que, valeur pour valeur, la pêche aura fait vivre un plus grand nombre d'hommes. *Dict. du Citoyen.*

Les poissons offrent à nos besoins une grande variété d'alimens, mais ne fournissent pas de grandes ressources à la médecine.

Le poisson d'eau-douce de lac ou d'étang, est malfaisant, parce qu'il se nourrit ordinairement d'une eau bourbeuse, ou qui n'a point de cours. Cel uide riv ière est fort sain, pourvu qu'il soit de quelque rivière rapide, comme du Rhône, de la Garonne, de la Loire, &c. De l'aveu de tous les médecins, il n'y a point de graisse plus ennemie de l'estomac que celle de poisson.

Le poisson de mer est le meilleur de tous, parce que la salure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les poissons de mer, les plus sains sont ceux qui se nourrissent dans des lieux pleins de rochers. On estime ceux qui habitent le fond de la mer; mais pour les poissons qui vivent sur ses bords, on leur donne avec raison le dernier rang, à cause que l'eau où ils sont est moins pure.

La chair des quadrupèdes & des oiseaux mérite d'être préférée, parce qu'elle nous est beaucoup plus analogue que celle des poissons, & qu'elle se convertit plus facilement en notre propre substance. *Suite de Matière la médicale* de Geoffroy, tome II, part. I, 1756. Ce volume renferme l'article des *Poissons*, on peut y avoir recours.

Poisson de Mer.

Les poissons salés sont ceux qui composent le commerce qu'on appelle *commerce de saline*. Il s'en compte de six principales sortes; sçavoir, le saumon, la morue, le hareng, la sardine, l'anchois & le maquereau.

Le poisson verd est celui qui vient d'être salé, & qui est encore tout humide : ainsi l'on dit, de la morue verte.

Le poisson mariné est du poisson de mer frais qu'on a rôti sur le gril, puis frit dans l'huile d'olives, & mis dans des barrils avec une sausse ou saumure, composée de nouvelle huile d'olives & d'un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, de clou de girofle & de feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs poissons marinés & dont il se fait quelque négoce, sont le thon & l'esturgeon.

Les poissons secs sont des poissons qui ont été salés & desséchés, soit par l'ardeur du soleil, soit par le moyen du feu; telles sont la morue qu'on nomme *merluche* ou *merlu*, le *stockfisch*, le *hareng sor*, la *sardine sorée*, la *sèche*.

Les poissons qu'on appelle en France *poissons royaux*, sont les dauphins, les esturgeons, les saumons & les truites; ils sont ainsi

nommés, parce qu'ils appartiennent au Roi quand ils se trouvent échoués sur les bords de la mer.

Des poissons à lard ou qui donnent de l'huile, sont les baleines, les marsouins, les thons, les souffleurs, les veaux de mer & autres poissons gras; lorsqu'il s'en rencontre d'échoués sur les greves de la mer, ils sont partagés comme épaves, ainsi que les autres effets échoués.

La colle de poisson est faite des parties nerveuses & mucilagineuses d'une espèce de gros poisson qui se rencontre très-ordinairement dans les mers de Russie.

L'huile de poisson n'est autre chose que de la graisse ou lard de poisson fondue, ou qu'on a tirée du poisson en le pressant; c'est de la baleine dont on en tire le plus.

La peau du chien de mer & du requien est d'usage chez plusieurs artisans, qui l'emploient pour couvrir des étuis, des tuyaux de lunette, & d'autres ouvrages précieux, & le foie fournit une huile bonne à brûler. Voyez *ces articles*.

Les 3 quarts du poisson salé sont consommés en Espagne; l'autre quart en Portugal. Voyez Ustariz, *Théorie du Comm. ch. XXIX*.

Poisson d'Eau douce.

Le poisson d'eau douce est celui qui, comme on l'a dit ci-dessus, se pêche dans les rivières, viviers, étangs, canaux, &c. comme la truite, la carpe, le brochet, la perche, la tanche, &c.

Voyez sur la pêche du poisson frais en France, principalement à Dieppe, les *Remarques sur plusieurs branches de Commerce & de Navigation*, in-8°. 1758, pag. 72.

POIVRE. C'est une espèce d'aromate qui a toujours été recherchée dans tous les siècles & dans tous les pays, pour assaisonner les nourritures. Il est aussi connu qu'employé par les anciens Grecs, les Arabes & les modernes. Dioscoride, Galien & d'autres en distinguent trois sortes, le noir, le blanc & le long, qu'ils croient être les mêmes fruits, mais seulement différens entr'eux par le degré de maturité. Mais ces trois espèces, que l'on trouve encore dans les boutiques, sont des fruits de différentes plantes que nous considérerons séparément.

Le poivre noir est un fruit ou une graine desséchée, petite, de la grosseur d'un pois moyen, sphérique, dont l'écorce est ridée, noire ou brune; laquelle étant ôtée, on voit une substance un peu dure & compacte, dont l'extérieur est d'un verd jaune, & l'intérieur blanc. Elle laisse une fossette vuide à son milieu: elle est âcre, vive, & brûle la bouche & le gosier. On nous l'apporte en

bonne partie des Indes Orientales qui sont sous la domination des Hollandois. On doit choisir le poivre qui est le plus gros, le plus pesant & le moins ridé.

Cette plante fleurit tous les ans une fois, & même deux, lorsqu'elle est vigoureuse. On recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs sont tombées, & on les expose au soleil pendant 7 ou 8 jours, pendant lequel tems l'écorce se noircit. Elle naît dans les isles de Java & de Sumatra, & dans tout le Malabar. (Il en croît aussi au Bengale, selon l'*Histoire des Indiens*, in-12. tom. IV, 1756, pag. 128, voyez aussi tom. V.) On le cultive en plantant dans la terre des morceaux de ses branches que l'on a coupées, & que l'on met à la racine des arbres : ou bien on la soutient avec des échalas comme la vigne.

En ôtant l'écorce du poivre noir, on fait le poivre blanc artificiel, qui est le seul que l'on nous apporte aujourd'hui. On enleve cette écorce, en faisant macérer dans l'eau de la mer le poivre noir. L'écorce extérieure s'enfle & s'ouvre, & on retire très-facilement le grain qui est blanc & que l'on sèche ; il est beaucoup plus doux & plus excellent que le noir.

Ce n'est pas seulement les grains de poivre qui ont de l'acrimonie, c'est encore toute la plante : car les feuilles, soit vertes, soit sèches, les sarmens & la racine, quand on les mâche, brûlent la langue & le gosier, & excitent la salivation.

Le poivre blanc est de deux sortes ; l'un naturel, que l'on nous apporte très-rarement ; l'autre factice, très-commun : nous en avons parlé ; le naturel ne diffère du noir que par sa couleur grise ou blanchâtre.

On ne découvre aucune différence entre la plante qui porte le poivre noir, & celle qui porte le blanc : de la même manière que la vigne qui porte le raisin noir, n'est distinguée de celle qui porte le raisin blanc, que lorsque les raisins y sont encore attachés, & même qu'ils sont mûrs. Mais les plantes qui portent le poivre blanc sont plus rares, & ne naissent que dans quelques endroits du Malabar & de Malaca, & encore en petite quantité.

Le poivre long est un fruit desséché avant sa maturité, long d'un pouce, ou d'un pouce & demi, semblable aux châtons de bouleau, oblong, cylindrique, cannelé obliquement comme en spirale, avec des tubercules placés en forme de réseaux, partagé intérieurement en plusieurs petites cellules membraneuses rangées sur une même ligne en rayons, dans chacune desquelles est contenue une seule graine arrondie, large à peine d'une ligne, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, brûlant, un peu amer. Ces châtons sont attachés à un pédicule grele d'un pouce de longueur.

On doit choisir celui qui est gros, entier, récent, qui ne pique pas la langue, mais dont l'impression dure long-tems : on doit rejetter celui qui est percé, carié ou falsifié.

Lorsqu'on coupe les fruits transversalement, on y remarque des cellules disposées en rayons, lesquelles contiennent des graines oblongues & noirâtres. On cueille ces fruits avant qu'ils soient mûrs, & on les fait sécher pour en faire usage.

Quoique le poivre vienne en plusieurs endroits des Indes, il croît plus abondamment qu'en aucun autre lieu depuis Rajapour jusqu'au Cap de Comorin; celui des terres de Malabar, c'est-à-dire, depuis le mont d'Eli jusqu'à l'extrêmité méridionale de la côte, est plus petit, mais il produit davantage, & c'est là principalement que les Européens s'en fournissent pour le transporter en Europe.

Le poivre vient par les vaisseaux de la compagnie Françoise des Indes, de Hollande, d'Angleterre & de Copenhague.

Le poivre noir que ces compagnies apportent, est de trois sortes; le Malabar, le Jamby & le Bilipatan; ce dernier est le moins estimé en Europe à cause de sa petitesse & de son aridité, ce qui au contraire lui donne un grand prix parmi les Indiens, qui n'aiment que le petit poivre qu'ils trouvent moins chaud.

Il faut choisir le poivre blanc véritable Hollande, gros, bien nourri, pesant, sans mêlange de grains noirs ni de pousse, (c'est ainsi qu'on nomme le grabeau ou poussière de l'un & l'autre poivre) qu'il n'ait point été blanchi, & qu'étant réduit en poudre, sa farine soit belle & d'un gris tirant sur le blanc.

A l'égard du poivre noir, avec presque toutes les qualités du blanc, il faut encore prendre garde que les grains ne soient point ridés, qu'il y en ait beaucoup de blancs parmi, & que les plus gros n'en aient point été séparés pour les blanchir; métier dont se mêlent bien des gens, tant en Hollande qu'à Paris & à Rouen.

Le poivre est très-en usage parmi tous les peuples pour les sausses & l'assaisonnement des viandes, soit pour exciter l'appétit, soit pour aider la digestion. Dans les Indes le peuple boit de l'eau dans laquelle on a infusé une grande quantité de poivre, pour se guérir des langueurs d'estomac invétérées. Les Indiens préparent pour le même usage avec du poivre récent fermenté dans de l'eau un esprit fort ardent. Ils ont coutume de confire le poivre long & rond dans de la saumure ou du vinaigre, ils en font provision pour s'en servir communément; & il est comme les délices de la table. On en fait un fréquent usage dans les mois pluvieux, & pour les constitutions flegmatiques.

Le bon poivre long doit être nouveau, bien nourri, gros, pesant, mal-aisé à rompre, point carié, sans pousse & sans mêlange

de terre. Sont usage est pour la médecine, où il entre dans quelques compositions galéniques, même dans la thériaque. On le mêle aussi quelquefois avec les épices.

La compagnie asiatique de Copenhague en reçoit du Malabar, qui est expédié de Tranquebar; il se vend plus ou moins, selon l'abondance ou la rareté; il s'est vendu en 1761 18 à 21 schil. & précédemment jusqu'à 28 schil.

Il y a une autre sorte de poivre qui s'appelle *poivre d'Ethiopie*, *grain de Zelim*. Le goût, tant de la gousse que des graines, approche de celui du poivre noir. Ce poivre naît en Ethiopie; les Ethiopiens s'en servent pour les douleurs de dents.

On donne encore le nom de *poivre* à un fruit, ou à une certaine baie aromatique, que l'on apporte depuis quelques années de la Jamaïque, & dont les Anglois font un très-grand usage dans leurs sausses. Cette baie est entièrement différente des espèces de poivre dont nous venons de parler. On l'appelle en françois *poivre de la Jamaïque*, *poivre de Thévet*, *toutes-épices*. C'est un fruit desséché avant sa maturité, orbiculaire, ordinairement plus gros qu'un grain de poivre, dont l'écorce est brune, ridée, qui a un ombilic, ou petite couronne au haut, partagée en quatre, contenant deux noyaux noirs couverts d'une membrane d'un noir verdâtre, séparés par un parois mitoyen, d'un goût un peu âcre, aromatique, & qui approche du clou de girofle.

Cet arbre naît dans les isles Antilles. Le P. Plumier l'a observé dans les isles de Sainte-Croix, de S. Domingue & les Grenadines: il croît par-tout dans les forêts qui sont sur les montagnes de la Jamaïque, & sur-tout du côté du Septentrion. Les habitans montent sur quelques-uns de ces arbres; ils en coupent d'autres & les abattent: ils prennent les rejettons chargés de fruits verds, qu'ils séparent des petites branches, des feuilles & des baies qui sont mûres; ensuite ils les exposent pendant plusieurs jours aux rayons du soleil sur de l'étoffe, depuis le lever jusqu'au coucher, prenant garde qu'ils ne soient mouillés de la rosée du matin & du soir. Ces baies ainsi séchées se rident, & de vertes qu'elles étoient deviennent brunes, & en état d'être vendues.

Les Anglois regardent cette baie comme un des meilleurs aromates qui soient en usage; & son goût agréable & qui tient de plusieurs espèces fait qu'ils lui donnent un nom qui signifie tous les aromates ensemble; car elle a le goût du clou de girofle, de la cannelle, du poivre, mais plus doux.

Le poivre de Madagascar, dont parle le sieur de Flacour, s'appelle, en langue Madecasse, *lale vislic*; il est blanc & croît d'une plante qui rampe sur terre, dont la tige & les feuilles ont la même odeur que le fruit qui mûrit aux mois d'Août, Septembre & Octobre.

Le poivre de Mascarenne, qui vient aussi de l'isle de Java, s'appelle *cubebe* ou *poivre à queue* ; il est tout semblable au poivre noir, à la réserve qu'il a une queue, & qu'il est plus gros. La plante qui le produit est rampante, & il y est attaché en forme de grappes ; il le faut choisir gros, bien nourri & point ridé.

Le poivre de la Chine, décrit par le Pere le Comte dans ses sçavans & agréables *Mémoires*, a les mêmes propriétés que celui des Indes. L'arbre qui le produit est grand comme nos noyers : son fruit est de la grosseur d'un pois, de couleur grise, mêlée de quelques filets rouges. Quand il est mûr, il s'ouvre de lui-même, & fait voir un petit noyau noir comme du jais. Après qu'on l'a cueilli, on l'expose au soleil pour le sécher, & on en jette le noyau qui est d'un goût trop fort, ne réservant que l'écorce. L'odeur de ces arbres à poivre est si violente, qu'il faut en cueillir le fruit à plusieurs reprises, crainte d'en être incommodé.

Le poivre de Guinée & corail de jardin est un poivre rouge de couleur de corail, qui se cultive en Languedoc, sur-tout dans des villages auprès de Nîmes, & dont on voit assez communément dans nos jardins, & sur les boutiques des droguistes & épiciers. Les vinaigriers en mettent dans leur vinaigre pour le rendre fort & de bon goût. Il doit être choisi nouveau, en belles gousses, séches, entières & bien rouges, longues & grosses comme le pouce, droites, &c.

Cette plante croît à la hauteur d'un pied, portant des feuilles pointues comme celles de la persicaire, de couleur verte-brune, sa fleur forme une rosette blanche à plusieurs pointes. Le fruit qui lui succede est une capsule longue & assez grosse qui, étant mûre, devient rouge ou purpurine, & renferme des semences plates tirant sur le rouge, ce sont ces parties qui l'ont fait nommer *corail de jardin* : elle fait plaisir à voir. Cette plante aime les pays chauds; elle croît naturellement dans les Indes, & en particulier en Guinée & au Brésil : c'est l'espèce la plus commune, la plus usitée & la moins âcre. Il en croît aussi beaucoup en Espagne, en Portugal, en Languedoc & en Provence. On peut la mettre dans des pots pour la serrer l'hiver. *Encycl.* art. *Corail de Jardin*, & *Suite de* Geoffroy, tom. II, 1750, pag. 1.

Les habitans de l'Amérique, d'où ce fruit est passé en Europe, en font beaucoup de cas. Ils l'appellent *chilé*, les Espagnols *piment*, les François *corail de jardin*, les Chinois *fouli*.

Il y en a de quatre sortes : le premier se nomme *chilchotes* ; le 2me. qui est fort petit, *chilterpin* ; (ces deux espèces sont d'un goût âcre & fort piquant ;) le 3me. est le *tonalchiles*, qui est médiocrement chaud, & que les Indiens mangent comme d'autre fruit avec du pain ; le 4me. se nomme *chilpélagua* : il n'est ni si

piquant que les deux premiers, ni si doux que le 3me.; & c'est celui dont les Espagnols font le plus d'estime, s'en servant ordinairement dans la préparation du chocolat.

On confit ces fruits au sucre, afin de les mettre en état d'être mangés; on en porte sur mer pour servir aux voyages de long cours. On s'en sert en guise de câpres & de capucines.

Il y a encore une cinquième espèce de piment qui ne croît qu'au Pérou, où on l'appelle *agy*. Il s'en cultive une grande quantité dans une petite plaine de six lieues près le village de S. Michel de Sapa, peu distant de la ville d'Arica sur la côte du Pérou, & dans les vallées de Sama, Tacna, & Cocumba. Ces quatre lieux, quoique de peu d'étendue, & quoique le piment y soit à très-grand marché, en fournissent tous les ans pour plus de 600 mille piastres; ce qui paroîtroit presque incroyable, si l'on ne sçavoit que cette fiente d'oiseaux, qu'on nomme *guana*, dont les Péruviens fument leurs terres, les rendent si fécondes, que les grains qu'on y seme, & particulièrement l'agy, y rendent quatre & cinq cens pour un.

Le poivre de la Jamaïque, autrement amomi, est le fruit que produit l'arbre qui fournit le bois d'Inde. Voyez *Amomum* & *Inde*.

Le poivre de Thevet, que les Hollandois appellent *amomi*, à cause de sa ressemblance avec le vrai amomi ou poivre de la Jamaïque, est un petit fruit rond, de la grosseur du poivre blanc, un peu rougeâtre, & avec une espèce de petite couronne à un des bouts. On lui donne encore le nom de *petit girofle rond*, à cause qu'il a le goût du véritable girofle. Voy. *Amomum*.

A l'égard du poivre d'Afrique, qu'on nomme autrement *maniguette*, *malaguette* ou *cardamome*, on peut avoir recours aux art. de *Cardamome* & de *Maniguette*.

POIX. Espèce de gomme qui se tire des pins par l'incision qu'on y fait. Elle a divers noms suivant ses préparations, ses couleurs ou ses qualités. Quand elle coule de l'arbre, elle se nomme *barras*; mais ensuite elle prend double dénomination. Celle qui est la plus belle est la plus claire, a le nom de *galipot*; & celle qui est moins propre & plus chargée d'ordure & de couleur, s'appelle *barras marbré* ou *madré*. Le galipot sert à faire toutes les différentes sortes de poix qui sont la matière de cet article.

Poix grasse, qu'on appelle aussi *poix blanche de Bourgogne*. C'est du galipot fondu avec de l'huile de térébenthine. Quelques-uns prétendent néanmoins que cette poix coule naturellement de quelques arbres résineux qui se trouvent dans les montagnes de la Franche-Comté.

Poix-résine. C'est, suivant quelques auteurs, une gomme qui coule du térébinthe, du mélèze, du lentisque ou du cyprès : mais il y a bien plus d'apparence, à ce que d'autres assurent, fondés sur l'expérience, que ce n'est que du galipot cuit jusqu'à certaine circonstance, & réduit en pain de 100 ou de 50 liv.

La meilleure poix-résine vient de Bayonne & de Bourdeaux. Il faut la choisir sèche, blonde, point remplie d'eau ni de sable. Les ferblantiers, chauderonniers, plombiers, vitriers & autres ouvriers qui doivent souder & étamer avec l'étain, en emploient beaucoup.

La poix noire, qui est proprement celle qui se connoît & se vend sous le nom de poix, n'est aussi que du galipot brûlé & réduit en arcançan, où l'on met, quand il est encore tout chaud, certaine quantité de goudron pour le noircir. Il y en a de dure & de molle qui ne diffèrent que par cette seule qualité.

On lit dans les ouvrages de Wheler une autre manière de faire la poix noire, dont on se sert dans le Levant, qui n'est pas beaucoup différente de celle que M. Furetière rapporte dans son dictionnaire. La voici.

On choisit un monceau de terre, qu'on creuse en y faisant une fosse d'environ deux aunes de diamètre par le haut, mais qui va toujours en rétrécissant jusqu'au fond : on remplit cette fosse de branches de pin, en choisissant celles qui ont le plus de gomme, après les avoir fendues en petits éclats, qu'on met les uns sur les autres jusqu'à ce que la fosse soit remplie : lorsque cela est fait, on couvre le dessus de ce fosse de feu, qui brûle ce bois jusqu'au fond, & qui fait distiler la poix, qui sort par un petit trou qu'on a fait au bas de cette fosse.

La meilleure poix noire vient de Norwège & de Suède : celle qu'on fait en France ne lui est pas comparable en aucune manière. (Voyez la manière de la faire près de Marseille, à l'article *Goudron*,) La bonté de la poix noire dure consiste à être d'un noir luisant, bien cassante & bien sèche, formant des espèces de soleils quand on la casse. Quantité d'ouvriers se servent de poix noire ; & il s'en consomme aussi beaucoup pour calfater les vaisseaux.

On exporte aussi de fort bonne poix de Wibourg en Finlande & d'Archangel, suivant un mémoire de S.t Pétersbourg, de 1758. Cette poix ou goudron ne coûte qu'un rouble à Archangel.

On trouve en abondance en Islande, autour des volcans, des poix & des résines de toutes les espèces. *Mercure Danois*, 1753, Mai, p. 326.

Ce qu'on appelle *poix navale* en médecine, devroit sans doute être de la poix véritablement raclée des navires qu'elle a servi à

calfater ; mais il eſt certain que la plupart des apothicaires n'y ſont pas tant de façon, & que la poix noire commune leur tient lieu de cette poix navale.

On tire de la poix noire, une huile à laquelle pour les grandes vertus qu'on lui attribue, on donne le nom de *beaume de poix*.

Poix minérale. C'eſt un bitume noir & épais qui reſſemble aſſez au goudron ordinaire; il n'eſt preſque point liquide; il répand une odeur forte & déſagréable, lorſqu'il eſt enflammé, il eſt ténace & s'attache fortement aux doigts, lorſqu'on le touche.

1. *Obſerv*. La propriété que cette eſpèce de bitume a de s'attacher aux doigts, & ſon odeur fétide l'ont fait nommer en allemand *teuffels-dreck*, *ſtercus diaboli*; il ne faut pas le confondre avec l'*aſſa fœtida* à qui l'on donne quelquefois le même nom à cauſe de ſon odeur déſagréable.

2. *Obſerv*. Lorſqu'on fait évaporer l'huile de pétrole pendant trois heures ou plus à un feu modéré, il en reſte environ un quart, & il tombe au fond du vaſe une matière terreſtre ſemblable à de la poix, au deſſus de laquelle eſt une huile qui eſt pure & limpide comme de l'huile de lin ou de l'huile de pétrole; on décante cette huile; & en la diſtillant à un feu doux, on en obtient deux liqueurs; l'une eſt un phlegme; l'autre eſt une huile balſamique qui a les propriétés du naphte. Il paroît par-là qu'il y a de la différence entre la poix minérale, l'huile de pétrole & le naphte; 1°. eu égard à la pureté; 2°. à la conſiſtance; 3°. au mêlange des matières étrangères.

3. *Obſerv*. Lorſqu'on a de la poix minérale en quantité ſuffiſante, on l'emploie aux mêmes uſages que le goudron ordinaire, c'eſt-à-dire, qu'on s'en ſert pour enduire les barques & les vaiſſeaux, &c. & pour graiſſer les roues des voitures. *Minéralogie de* Wallerius, tom. I, p. 355.

POLIMITTES. Etoffes fort légères, ou eſpèces de petits camelots de la fabrique de Lille, dont la largeur eſt d'un quart & demi ou 3 huitièmes d'aune de Paris. Il s'en fait de différentes longueurs; les unes toutes de laine mêlée de fil de lin, d'autres dont la chaîne eſt de laine & de la trame de poil, & d'autres toutes de poil de chèvre.

On prétend que ce ſont ces dernières qui ſont les véritables polimittes, & qu'on ne les appelle ainſi que parce qu'elles ſont faites de pur poil, tant en chaîne qu'en trame; celles qui ſont fabriquées d'autre matière étant plus ordinairement appellées lamparillas ou nompareilles. Voyez *Lamparillas & Camélot*.

POLIUM-MONTANUM. Plante qui entre dans la compoſition de la thériaque.

Cette plante qui croît dans les lieux montueux de la Provence, du Dauphiné & du Languedoc, ne s'élève guère plus d'un demi-pied. Elle croît aussi dans le royaume de Grenade & de Valence, & on la cultive dans les jardins. Il y en a qui préfèrent pour la thériaque celui qu'on nous apporte de Candie; mais il n'y a guère de différence. Il en faut dire autant de celui qui nous vient d'Italie, qu'on estime aussi beaucoup. Les feuilles de cette plante sont petites, épaisses & dentelées, garnies par dessous d'un petit duvet d'un jaune doré; ses fleurs sont rondes.

Il le faut choisir nouveau & avec ses fleurs, d'un goût amer & désagréable.

Enfin le polium est un genre sous lequel on connoît 38 espèces. De ce nombre il y en a 15 qui croissent sur les montagnes, ce qui fait qu'ils sont appellés *polium montanum*. Or, comme il n'y a que notre espèce qui serve en médecine, & qu'on fait entrer dans la thériaque, & aussi dans le mithridat, on les distingue des autres par sa couleur jaune, & par son nom spécifique exprimé ainsi, *polium montanum luteum*. Le jaune est le plus estimé pour la médecine, quoique d'un usage assez limité. Voy. *Suite de* Géoff. tom. II, sect. II, p. 26.

POLLE-DAVY. C'est ainsi qu'on nomme une espèce de grosse toile de chanvre écru, qui a pris son nom de la paroisse de Polle-Davy, située dans l'évêché de Cornouaille en Basse-Bretagne, où elle se fabrique ordinairement.

Cette sorte de toile s'achete à la pièce, contenant 30 aunes de longueur, sur 3 quarts de largeur mesure de Paris; elle sert à faire des voiles aux bâtimens de mer, particulièrement aux grandes & petites chaloupes qu'on envoie à Plaisance pêcher de la morue. En tems de paix les Anglois en tirent beaucoup.

Il se fait encore en Basse-Bretagne aux environs de Quimpercorentin, une sorte de toile tout-à-fait semblable, & propre aux mêmes usages que celle-ci-dessus; ce qui fait qu'on lui donne aussi le nom de *Polle-Davy*.

POLYPODE. Plante semblable à la fougere.

Les droguistes & épiciers en vendent de deux sortes, le polypode commun, & le polypode de chêne. Le commun croît ordinairement sur les murailles de la campagne parmi la mousse dont elles sont couvertes sur le chaperon. Le polypode de chêne se trouve sur les racines de cet arbre à l'endroit où elles se fourchent, s'y fournissant d'un peu de terre qui s'y amasse par la poussière que le vent y éleve, humectée de l'eau de pluie qui y croupit.

Il faut choisir le polypode de chêne, qui est infiniment meilleur

que l'autre, nouveau, bien nourri, sec, facile à casser; d'un rouge tanné au dessus, verdâtre au dedans, d'un goût doux & sucré, assez approchant de celui de la réglisse.

Cette plante s'emploie en médecine, particulièrement la racine, qu'on estime laxative, propre pour empêcher les obstructions des viscères, pour le scorbut, & pour l'affection hypocondriaque.

Il y a 26 espèces de polypodes, dont 7 sont européennes, & les autres étrangères, & la plupart de l'Amérique.

Les vertus de cette plante sont beaucoup moindres que celles que l'opinion commune lui attribue. Le mot de polypode vient du grec, & signifie, *plusieurs pieds*, parce que sa racine qui est traînante comme un ver, semble avoir plusieurs pieds disposés comme ceux du ver à soie. Voyez la *Suite de* Géoffroy, tome II, page 45.

POMMADE, composition faite avec des pommes & des graisses, qui sert à divers usages.

On appelle *pommades de jasmin, de fleurs d'orange, de jonquille, &c.* celles où l'on fait entrer les fleurs ou les essences de toutes ces choses pour les rendre plus agréables. Celles-ci se trouvent ordinairement sur les toilettes des dames, & servent à entretenir leurs cheveux ou leur teint. Les meilleurs sont celles d'Italie.

Il y a des compositions de même nature, où il n'entre point de pommes, & qui néanmoins ont retenu le nom de pommades. *Dict. du Citoyen*, in-8vo. 1761. On trouvera dans *l'Agronome* ou *Dictionnaire du Cultivateur*, les recettes pour faire les différentes pommades.

POMME, fruit à pepin, excellent à manger, & propre à faire diverses confitures sèches ou liquides. Ce fruit vient en Eté & en automne. Les pommes qui se cueillent en automne se peuvent conserver tout l'hiver; les pommes d'Eté doivent se manger à mesure qu'elles se cueillent.

Les provinces de France les plus abondantes en pommes, sont la Normandie, particulièrement cette partie qu'on nomme Basse-Normandie; & l'Auvergne, sur-tout ce canton si abondant & si beau qu'on connoît sous le nom de la Limagne d'Auvergne.

La Bretagne en produit aussi beaucoup. Une partie est envoyée à Paris, dans les autres provinces, & jusques dans les pays étrangers, pour y être mangés cruds ou en compotes & confitures; mais la plus grande consommation s'en fait en cidre. Celui qui vient de Normandie est le meilleur.

Les espèces de pommes sont si variées, que leur nombre ne

sçauroit être fixé. La culture & les différens climats donnent lieu à cette diversité ; cependant elles ne sont pas si nombreuses que celles de poires, & cette différence est environ de deux à un. Les espèces de poires passent le nombre de cent ; celles des pommes ne vont pas à 40.

M. Linnæus a rangé, suivant son systême de botanique, le pommier & le coignassier, sous le genre de poirier. Voyez *l'Agronome* ou *Dictionnaire du Cultiv.* in-8vo. 1761. Géoffroy, tom. VII, p. 369, & la *Suite*, tome II, p. 125.

POMPELMOUSE, ou *Pompelmous*, est une espèce d'orange, qui vient aux Indes orientales, particulièrement dans l'isle de Java, & dont la grosseur passe souvent celle de la tête d'un homme. Sa chair est d'un goût vineux, comme le moût ; c'est un fruit délicieux, & infiniment plus que ne sont les meilleures oranges de Portugal. Il y en a de deux espèces ; l'une a la chair pâle, & l'autre rougeâtre. Leur écorce est remplie d'huile, comme celles des autres oranges, mais d'une odeur plus aromatique.

Ce fruit est fort recherché par les équipages des vaisseaux de la compagnie hollandoise, parce qu'il est fort sain, qu'il se conserve, & qu'il sert de rafraîchissement très-agréable pour ceux qui voyagent sur mer : & cela d'autant mieux qu'un seul fruit de cette espèce contient beaucoup à manger.

On a pris beaucoup de soin en Hollande, pour en faire croître dans d'excellentes serres à fourneaux ; il y pousse & s'éleve assez facilement de semence, en un petit arbre, mais on n'y a jamais pu en avoir du fruit. Cela vient sans doute, de ce que cet arbre n'y peut croître jusqu'à sa hauteur naturelle, qui égale ordinairement celle d'un grand pommier.

Il y a long-tems que les Hollandois ont mieux réussi de le cultiver à Surinam, une de leurs colonies en Amérique, aussi-bien que les Anglois ont fait à la Jamaïque. Les curieux qui voudront en voir une bonne figure, n'ont qu'à recourir à la 29e. planche de la *Dissertation* de Mlle. Merian sur les insectes de Surinam ; elle est magnifique & représente le fruit dans sa grandeur naturelle sur un bout de branche.

Les Portugais Indiens nomment ce fruit *jamba*. Le nom de *pompelmous* est Hollandois ; on écrit suivant cette langue *pompelmoes*, qui fait la même prononciation. *Mem.* de M. Garcin.

POMPHOLIX, qu'on appelle ordinairement *calamine blanche*, *fleur d'airain*, & quelquefois *cendre de bronze*, quoiqu'improprement. C'est une matière blanche, légère & friable que produit la fonte du cuivre jaune, & qu'on trouve attachée aux car-

reaux qui couvrent les creuſets, ou aux tenailles dont les fondeurs ſe ſervent. On choiſit celle qui eſt nette, & qui n'eſt point mêlée d'ordures.

La meilleure calamine blanche vient de Hollande; on en a cependant d'auſſi bonnes à Paris, & pourvu qu'on la choiſiſſe bien blanche, il eſt aſſez indifférent de laquelle on prenne. Le pompholix eſt de quelque uſage dans la médecine; il a les mêmes vertus que la tuthie. On en prépare un onguent que l'on appelle *Diapompholigos*

PONCEAU. Se dit d'un rouge foncé qui fait un très-beau couleur de feu. Les étoffes & les rubans de ſoie teinte en ponceau ſont d'un prix conſidérable. Les rubans d'Angleterre de cette couleur ſont fort eſtimés, & ne peuvent guère être imités ni par la teinture, ni pour la fabrique, dans les rubanneries des autres nations.

Cette couleur a pris ſon nom de la fleur du ponceau, qui n'eſt autre choſe que le petit pavot ſimple, appellé vulgairement *coquelico*, qui croît naturellement dans les bleds, & dont la couleur eſt d'un parfaitement beau rouge.

PONCHE. C'eſt la liqueur favorite des Anglois; elle a été inventée dans les iſles que cette nation poſſède dans l'Amérique, d'où elle eſt paſſée aux Iſles Fançoiſes.

Cette liqueur, ſi eſtimée par cette nation, ſe fait ordinairement avec de l'arc, ou à ſon défaut, avec de l'eau de vie ordinaire, (ou du rum) de l'eau de fontaine, du jus de citron avec un peu de ſon écorce, du ſucre, & de la noix muſcade rapée; quelquefois on y ajoute une petite pièce de pain rôti.

Comme les Anglois trouvent cette boiſſon beaucoup meilleure avec l'arc, c'eſt ce qui a donné uniquement lieu parmi eux, d'en faire venir une bonne quantité des Indes Orientales, où les Chinois les font en diſtillant de la liqueur vineuſe qu'on tire du cocotier. Voyez *Arac* & *Cocotier*.

Les Anglois l'ont fort en uſage dans les Indes Orientales. C'eſt proprement une limonade ſpiritueuſe qui fortifie le genre nerveux. M. Bernier, dans ſon *Voyage au grand Mogol*, tome 2, p. 334. l'appelle par corruption *bouleponge*; il y donne comme je viens de faire, la même compoſition, après laquelle, il ajoute, que cette boiſſon eſt la peſte du corps & de la ſanté; mais il a tort, car elle n'eſt telle dans les Indes, que lorſqu'on en fait un excès, comme cela y arrive aſſez ſouvent aux Anglois

PORC, qu'on appelle auſſi *Cochon* & *Pourceau*. Animal do-

mestique à quatre pieds fourchus, dont la peau est couverte d'un long poil fort & rude, qu'on a châtré & qu'on nourrit pour engraisser.

Outre l'utilité qu'on tire du porc par rapport à la vie, il fournit pour le négoce & les manufactures plusieurs sortes de marchandises; sçavoir, les jambons, qui viennent des provinces ou des pays étrangers, & qui sont partie du commerce des épiciers.

Le poil ou *soie*. Voyez *Soie de porc*.

Le saindoux dont on se sert dans les manufactures pour l'ensimage des étoffes de laine. Voyez *Saindoux*.

La graisse fondue qui s'emploie dans la fabrique des savons, & que les chandeliers de mauvaise foi mêlent avec les suifs de mouton & de bœuf dont ils font de la chandelle. Les tondeurs de draps se servent aussi de cette sorte de graisse, au lieu de saindoux pour ensimer les étoffes, ce qui leur est néanmoins défendu par les réglemens généraux des manufactures.

Voyez les *Avis Economiques sur la manière d'élever les cochons*, dans le *Journal Economique*, p. 157, 1758.

Le Sanglier n'est autre chose qu'un porc sauvage, qui ne vit que dans les forêts, & qui ne peut jamais être apprivoisé.

Sans parler de la chair & de la hure ou tête de cet animal, qui servent de mets sur les tables des plus grands seigneurs, on en tire de trois sortes de choses pour le négoce, qui sont:

La peau qu'on apprête avec son poil pour couvrir des coliers de chevaux de harnois, des paniers & des coffres de campagne. Voyez *Mégie*.

La soie ou poil dont plusieurs ouvriers & artisans se servent comme d'aiguille pour coudre leurs différens ouvrages, & dont on fait des vergettes & décrotoires.

Et ses jambons qui sont fort estimés lorsqu'ils sont bien salés & fumés. Voyez *Soie de porc* ou *Soie de sanglier*.

PORCELAINE. Espèce de coquillage blanc qui sert de monoie en divers endroits d'Asie, d'Afrique & d'Amérique. Voyez *Cauris* & *Zimbi*.

Les porcelaines ont aussi quelque usage dans la médecine, & on les emploie broyées ou pilées en forme de perles.

Ce sont les marchands épiciers-droguistes qui font à Paris le commerce de ce coquillage médicinal; on le leur envoie de Hollande en manière de chapelets qu'on appelle *pantes*. Chaque paquet est composé de plusieurs pantes & contient environ un millier de coquilles.

Les plus petites & les plus blanches sont les plus estimées.

Gesner prétend qu'on a donné à ces coquilles le nom de *por-*

celaines, parce que les Chinois de la province de Kiamsi s'en servent pour faire leur porcelaine. Voyez l'article des *coquilles* dans l'*Encycl.* tome. IV, p. 190.

Porcelaine. C'est aussi une espèce de poterie fine & précieuse qui se fait particulièrement à la Chine.

Une lettre du Pere d'Entrecolles, autre religieux de la compagnie de Jesus, écrite au Pere Orry de Jaotcheou le premier Septembre 1712, ayant été depuis donnée au public en 1717, (*a*) & contenant quantité de choses curieuses sur la manière de faire la porcelaine, qui étoient échappées au Pere le Comte, ou dont il n'avoit pu être informé; on va en donner ici un extrait, d'autant plus qu'on y traite en quelques endroits du commerce que les Européens font à la Chine de cette sorte de marchandise, & des tentatives que quelques Anglois ou Hollandois ont faites d'en apporter le secret en Europe.

L'art de faire la Porcelaine, tiré d'une Lettre du P. d'Entrecolles, Missionnaire de la Chine.

Les Chinois nomment *thski* ou *tse-ki* les ouvrages de cette poterie précieuse, qu'en Europe, & particulièrement en France, on appelle *porcelaine*; ce dernier nom qui n'est guère connu dans la Chine que par quelques ouvriers ou quelques marchands qui en font commerce avec les Européens, semble venir de *porcelana* qui, en langue Portugaise, signifie une *tasse* ou une *écuelle*; y ayant bien de l'apparence que les Portugais, qui ont été les premiers d'entre les nations Chétiennes qui ont eu connoissance de la Chine, & qui ont fait quelque négoce à Canton, donnèrent d'abord à tous ces ouvrages du thski le nom qui ne convenoit qu'aux tasses & aux écuelles, ces ustensiles de ménage ayant sans doute été les premiers ouvrages de porcelaine qui leur furent présentés. Ce qui doit paroître cependant assez bizarre, c'est que les Portugais, par qui ce nom semble être passé à toutes les autres nations d'Europe, ne l'ont pas conservé pour eux, & appellent *loca* en leur langue, ce que les autres nomment communément porcelaine.

On ne sçait qui a été l'inventeur de la porcelaine, & les annales générales de l'empire Chinois, qui contiennent tout ce qui y arrive de mémorable, non plus que les annales particulières des Provinces qui conservent la mémoire des faits singuliers qui s'y passent, n'en font aucune mention (*).

(*a*) On la trouve aussi dans la *Relation de la grande Tartarie*, imprimée à Amsterdam en 1757, in-12. & dans l'*Hist. des Voyages*, tome VIII, & dans le *Diction.* de Savary.

(*) Voyez *Manufactures*, p. 269.

On

On n'eſt guère mieux inſtruit de l'époque de cette invention, & tout ce qu'on en ſçait eſt qu'elle doit au moins être du commencement du cinquième ſiècle de l'ère chrétienne ; les annales de Feoulam rapportant que depuis la ſeconde année du regne de l'Empereur Tam ou Te, de la dynaſtie de Tam, c'eſt-à-dire, vers l'an 442 de Jeſus-Chriſt, les ouvriers en porcelaine de cette province en avoient ſeuls fourni aux Empereurs, qui y envoyoient deux mandarins pour préſider à l'ouvrage.

Il ſe fait de la porcelaine dans diverſes provinces de la Chine, particulièrement dans celles de Fo-kien (1), de Canton (*Quang-tong*) & de *King-te-thing* (2). Mais celle qui ſe fabrique dans les atteliers de cette dernière, eſt la plus eſtimée, & c'eſt elle que par diſtinction on appelloit autrefois en langage Chinois, & comme en eſpèce de proverbe, *les bijoux précieux de Jaotcheou.*

On doit conſidérer quatre choſes eſſentielles dans la fabrique de la porcelaine : ſçavoir, la matière dont on la fait, l'art d'en former des vaſes ou d'autres ſortes d'ouvrages ; les couleurs qui ſervent à la peindre, & enfin la cuiſſon, & pour ainſi dire la ſcience de la pouſſer au feu juſqu'au degré qui lui eſt propre.

Matière dont eſt compoſée la Porcelaine.

Il entre dans la compoſition de la porcelaine deux ſortes de terre & deux eſpèces d'huile ou de vernis. Des deux terres, l'une s'appelle *petunſe*, (ou *pe-tun-tſe*, terre blanche très-fine & très-douce au tact (3),) & l'autre *kaolin* ou *kau-lin*. A l'égard des huiles, celle qui ſe tire des petunſes, ſe nomme *yeou de potuntſe*, c'eſt-à-dire, huile de *petuntſe*, ou *tſide petuntſe*, ce qui ſignifie vernis de *petuntſe*. L'autre qui ſe fait avec la chaux, s'appelle *huile de chaux*.

Le *kao-lin* eſt parſemé de corpuſcules qui ont quelque éclat. La petuntſe eſt ſimplement blanche, mais très-fine & très-douce au toucher. Toutes ces deux terres ſe trouvent dans des carrières à 20 à 30 lieues de *King-te-ching*, ville où ſont établis les atteliers

(1) Celle de Fo-kyen & de Quang-tong eſt auſſi blanche que la neige, mais elle eſt peu luiſante, & n'eſt pas peinte de diverſes couleurs.

(2) Bourgade de la Chine où l'on compte plus d'un million d'habitans ; c'eſt là la grande manufacture ; elle fournit de la porcelaine à tout l'univers, ſans en excepter le Japon d'où l'on en vient prendre auſſi. *Hiſt. des Voyages* tom. VIII, p. 121.

(3) Le pe-tun-tſe, ſe ſont (ſelon M. de Reaumur) toutes les terres, tous les ſables cailloux, qui ſe fondent au grand feu ; & le kaolin, c'eſt le talc, ou gyp, incapable ou très-peu capable de vitrification. Ainſi nous avons des matières de même nature que celles qui ſont employées à la Chine ; mais les Chinois auront toujours un grand avantage ſur nous, c'eſt celui de nourrir un ouvrier à un ſol par jour. Voy. *ci-après.*

dans lesquels se font les plus belles porcelaines de toute la Chine ; & où ces terres, ou plutôt les pierres dont on fait ces terres, sont transportées sur un nombre infini de petites barques qui montent & descendent sans cesse la rivière de Joatcheou.

Les petuntses arrivent à King-te-ching, en forme de briques ; ayant été taillées de cette sorte sur la carrière où elles ne sont naturellement que des morceaux d'une roche très-dure. Le blanc de la bonne petuntse doit tirer un peu sur le verd.

La première préparation des briques de petuntse est d'être brisées & réduites à force de bras en poudre assez grossière, avec des maillets de fer. On acheve ensuite de les broyer dans des mortiers avec des pilons dont la tête est de pierre armée de fer, qui ont leur mouvement, ou par le secours de l'eau, ou par le travail des hommes, à peu près comme dans nos moulins à tan ou à poudre à canon.

Quand la pierre est assez broyée, & que la poudre est presque impalpable, on la jette dans une grande urne remplie d'eau, & on la remue fortement avec une espèce de pelle de fer. Après que l'eau s'est reposée quelque tems, on leve de dessus la superficie une substance blanche qui s'y forme de l'épaisseur de 4 ou 5 doigts, & l'on met cette espèce de crême dans un autre vase rempli d'eau : continuant alternativement de remuer l'eau de la première urne, & de l'écrêmer jusqu'à ce qu'il ne reste plus que le gravier des petuntses, qu'on remet de nouveau au moulin pour en tirer une nouvelle poudre.

A l'égard de la seconde urne où l'on a jetté ce qui a été recueilli de la premiere, lorsque l'eau en est bien reposée, & qu'elle est devenu tout-à-fait claire, on la vuide par inclination, & du sédiment qui reste & qui s'épaissit en forme de pâte, on en remplit des espèces de moules, d'où quand elle est presque sèche on la tire pour la couper en carreaux, qui sont proprement ce qu'on appelle des *pe-tun-tses*, qu'on met en réserve pour les mêler avec le rao-lin dans la proportion qu'on expliquera dans la suite.

Le kao-lin qui, ainsi qu'on l'a déja remarqué, est la seconde terre qui entre dans la composition de la porcelaine, est beaucoup moins dur que le petuntse quand on le tire de la carrière, & c'est cependant son mêlange avec celui-ci qui donne de la fermeté à l'ouvrage.

Les montagnes d'où l'on tire le kao-lin sont couvertes au dehors d'une terre rougeâtre ; les mines en sont profondes, & il s'y trouve en grumeaux à peu près comme la pierre de craie si connue en Europe. L'auteur croit que la terre blanche de Malthe, qu'on appelle *terre de S. Paul*, n'est guère différente du kao-lin, à l'ex-

ception des petites particules argentées qui ne se trouvent point dans celle de Malthe (1).

L'huile de pierre, ou tsi, qui signifie *vernis*, est la troisième matière que les Chinois font entrer dans la composition de leurs porcelaines fines; c'est une substance blanchâtre & liquide qu'on tire de la petuntse, c'est-à-dire, de la pierre dure dont on fait les petuntses. Toute sorte de pierre n'y est pas également propre, & l'on n'y emploie que celle qui est la plus blanche, & dont les taches sont les plus vertes.

Le premier travail consiste à purifier de nouveau le petuntse & le kao-lin, pour en ôter entièrement le marc qui peut y être resté, ce qui se fait à peu près pour le petuntse de la manière qu'on a décrite ci-devant pour la préparation des carreaux de petuntse; car à l'égard du kao-lin, comme il est plus mou & qu'il se dissout aisément, il suffit, sans le briser ni le broyer, de le plonger dans une urne pleine d'eau enfermée dans un panier très-clair. Le marc qui reste de l'un & de l'autre est inutile, & l'on en vuide les atteliers après qu'on en a amassé quelque quantité.

Ces atteliers sont de vastes enceintes de murailles, où sont élevés divers grands appentis de charpente sous lesquels travaillent les ouvriers, & quantité d'autres bâtimens qui leur servent de demeures, étant presque inconcevable combien est grand le nombre des personnes qui sont occupées à ces ouvrages, n'y ayant guère de morceau de porcelaine qui ne passe dans plus de vingt mains avant que d'être porté aux atteliers des peintres, & par plus de soixante pour avoir leur entière perfection.

Pour faire un juste mêlange du petuntse & du kao-lin, il faut avoir égard à la finesse des porcelaines qu'on veut faire. On met autant de l'un que de l'autre pour les porcelaines fines, quatre parts de kao-lin sur six de petuntse pour les moyennes, & jamais moins d'une part de kao-lin sur trois de petuntse, même pour les porcelaines les plus grossières.

En général, tous les peintres de la Chine, particulièrement ceux qui font la figure, sont de très-médiocres ouvriers, & il faut avouer que la peinture est un art que cette nation, d'ailleurs si ingénieuse en toute autre chose, semble avoir entièrement négligé.

Ce défaut se trouve parmi les Wha-peys, ou peintres de por-

(1) On a découvert depuis peu une espèce de pierre tendre ou de craie, qu'on emploie au lieu du *kao-lin*, & qui se nomme *wachi*, parce qu'elle est glutineuse & qu'elle tient un peu de la nature du savon. La porcelaine qu'on en fait est rare & plus chere que les autres espèces. Elle est d'un plus beau grain. Les peintures sont beaucoup meilleures. Elle est aussi beaucoup plus légère, mais plus fragile, & le degré de chaleur plus difficile à trouver pour la cuire.

celaine, encore plus, ce ſemble, que parmi les autres; & à la réſerve des fleurs, des animaux & des payſages, qui ſont ſupportables & qui ont quelque régularité, il eſt certain que les plus médiocres apprentifs d'Europe ſurpaſſent aiſément leurs plus grands maîtres pour la beauté & l'exactitude des deſſins.

Il n'en eſt pas de même des couleurs que ces Wha-peys emploient; elles ſont ſi vives & ſi brillantes, qu'il eſt difficile d'eſpérer que les ouvriers d'Europe puiſſent jamais les imiter dans leurs ouvrages de porcelaines fines.

Il ſe fait à la Chine des porcelaines de toutes couleurs, ſoit pour les fonds, ſoit pour les repréſentations dont on les orne.

A l'égard des couleurs des payſages & autres deſſins, quelques-unes ſont ſimples, comme de toutes bleues; ce ſont celles-là qu'on voit le plus communément en Europe: d'autres ſont mêlées de toutes ſortes de teintes; d'autres encore relevées d'or. Les Européens en apportent auſſi quelques-unes de ces dernières; & quand elles ſont de bonne main, elles ſont fort eſtimées.

Le bleu ſe fait avec de l'azur qu'on prépare en le faiſant brûler pendant 24 heures dans un fourneau, où on l'enſevelit dans du gravier de la hauteur d'un demi-pied. Quand il eſt cuit, on le réduit en une poudre impalpable, non ſur le marbre, mais dans des mortiers de porcelaine qui ne ſont point vernilſés, & avec des pilons dont la tête eſt de même matière (1).

Malgré le grand nombre de porcelaines qui ſe fabriquent preſque dans toutes les provinces de l'Empire de la Chine, elles ne laiſſent pas d'y être extrêmement chères, mais non pas autant qu'elles l'étoient autrefois. Les annales conſervent la mémoire des tems où une ſeule urne coûtoit juſqu'à 90 écus & davantage; & encore n'y en avoit-il pas ſuffiſamment pour ſatisfaire l'empreſſement des curieux, qui les enchériſſoient même avant qu'elles fuſſent tirées du fourneau.

Ce qui cauſe préſentement la cherté de la porcelaine, & ſurtout le prix extraordinaire qu'elle ſe vend en Europe, c'eſt qu'il eſt rare qu'une fournée réuſſiſſe entièrement; que ſouvent même elle eſt toute perdue; & qu'il arrive aſſez ordinairement qu'en ouvrant le fourneau, au lieu de trouver de belles porcelaines, on ne trouve qu'une maſſe informe & dure, dans laquelle ont été réduites & les porcelaines & leurs caiſſes, ſoit que celles-ci fuſſent mal conditionnées, ſoit qu'on leur eût donné un trop grand feu aux unes & aux autres.

(1) Hellot, dans ſon *Mémoire ſur la teinture*, ann. 1737, remarque à l'article *Azur* ou *Email*, que la raiſon pourquoi le bleu de la porcelaine moderne des Chinois eſt de beaucoup inférieur à celui de la porcelaine ancienne, eſt que la pierre d'azur naturel étant devenue rare, ils lui ont ſubſtitué l'émail ou l'azur en poudre, que les Hollandois lui portent.

Une autre raison qui tient toujours (même parmi les Chinois) le prix des porcelaines assez haut, est que les matières qui entrent dans leur composition, & les bois qui servent à leur cuisson devenant tous les jours plus rares, deviennent aussi plus chers; outre que les vivres sont enchéris, & que les ouvriers étant moins habiles, ne peuvent fournir assez d'ouvrages aux marchands.

On peut ajouter une troisième cause qui augmente le prix de la porcelaine, mais qui ne regarde que les Européens; elle consiste en ce que presque toute celle qu'on transporte en Europe se faisant ordinairement sur des modèles nouveaux, souvent bizarres, & où il est difficile de réussir, pour peu qu'il y ait de défauts, elle est rebutée de ceux qui l'ont commandée, & reste entre les mains de l'ouvrier, qui ne pouvant pas la vendre aux Chinois, à cause qu'elle n'est pas à leur usage ni de leur goût, augmente le prix de la porcelaine qu'il livre, afin que les pièces qu'on prend, portent les frais de celles qu'on rebute.

Les différens ouvrages de porcelaine que les vaisseaux des nations d'Europe apportent de la Chine, sont:

Des services de table complets plus ou moins; sçavoir, des terrines, assiettes plates & à soupe, assiettes de dessert grandes & petites, plats assortis, salières, saucières, huiliers, &c.

Des services à caffé, thé, & chocolat; sçavoir, caffetières, tasses, pots à thé, pots à lait, sucriers, &c.

Les mêmes pièces séparées.
Des gobelets.
Des soucoupes.
Des gamelles.
Des pots à beurre & à bière.
Des lions.
Des chiens.
Des burettes.
Des pagodes.
Des paons.
Des chats-huans.
Des coqs.
Des petites fioles en forme de tabatières.
Des flacons.
Des écuelles.
De grandes urnes.
Des bouteilles.
Des vases.
Des jattes à punch.
De petites figures de toutes sortes.
Des bandeches ou cabarets.
Des pots de chambre.

Il est à remarquer que toutes ces figures de lions, chiens, oiseaux, &c. sont autant de tasses ou gobelets avec leurs couvercles.

On ne recherche la porcelaine de Perse que par singularité. Son fond blanc a le ton jaunâtre ou roux, & les couleurs que l'on y applique, sont presque toujours dures & crues. Les rivaux que les Chinois auroient le plus à craindre dans ce genre de fabrique sont les Japonois. On peut même dire que la porcelaine du Japon est en général supérieure à celle de la Chine pour la

finesse du grain, pour la perfection de la main-d'œuvre, la fonte & l'accord des couleurs. Cette supériorité se remarque principalement dans les anciennes pièces de porcelaines des deux nations : car on est obligé de convenir que les manufactures modernes se sont rapprochées en quelque sorte en se familiarisant également avec le médiocre. *Dict. du Citoyen.*

Extrait d'un Mémoire de M. de Reaumur, *contenant une idée générale des différentes manières dont on peut faire la Porcelaine, & quelles sont les véritables matières de celles de la Chine.* Mémoire de l'Acad. *ann.* 1727.

La manufacture établie à St. Cloud, (*voyez ci-après*,) s'est fort perfectionnée dans ces derniers tems, & l'on a fait des porcelaines grossières pour des manches de coûteau dans plusieurs fayanceries du royaume. Les pays étrangers n'ont pas négligé cette recherche. On y a travaillé en Hollande. Mais il y en a une en Saxe, où l'on compose une belle espèce de porcelaine, & qui est sur-tout remarquable par l'éclat de l'or dont est revêtu tout l'intérieur de certaines tasses blanches.

Mais il est certain que celle qui jusqu'ici a été faite en Europe, n'est pas précisément de celle de la Chine, qu'elle n'en a pas toutes les qualité. Quoique des sçavans du premier ordre se soient exercés sur cette matière, & qu'ils aient assuré y avoir travaillé avec succès, ils ne nous ont même rien laissé de propre à nous mettre sur la voie des tentatives. L'académie a eu un de ses membres, M. Tschirnhaus, qui a trouvé le secret d'une composition de porcelaine qui, selon les apparences, est la même dont on fait usage en Saxe ; il ne la confia en France qu'au seul M. Homberg, encore ce fut à condition qu'il ne la communiqueroit à personne qu'après sa mort. M. Homberg lui a trop bien tenu parole ; il a survêçu à M. Tschirnhaus de plusieurs années, & n'a rien appris de ce secret au public, ou, ce qui eût été la même chose, à l'académie.

L'étude particulière qu'a fait depuis long-tems l'illustre M. de Reaumur des pratiques des arts, ne pouvoit guère lui permettre d'ignorer tranquillement la nature d'une des plus belles matières dont nous leur soyons redevables ; il s'est livré volontiers à une recherche où il se trouvoit engagé par une sorte de nécessité, dès qu'il a cru qu'on pouvoit y être conduit par ces principes clairs, qui menent sûrement au but quiconque n'est point effrayé par le nombre d'expériences qu'ils exigent.

Ils se tirent ici, ces principes qui doivent être des guides sûrs, de la nature de la porcelaine. Pour la déterminer, il ne faut pas

s'arrêter à ses ornemens extérieurs, au bleu, au rouge, au verd, & à l'or, qui la parent; les plus rares porcelaines, les plus chères sont entièrement blanches, & ne sont estimées que pour une certaine nuance de blanc. Ce n'est pas encore assez de l'avoir dépouillée de ses couleurs, il faut lui enlever son écorce; le poli vif, brillant, éclatant, avec lequel nous paroît toute porcelaine, lui est aussi étranger que ses couleurs.

M. de Reaumur ayant entrepris de découvrir, comme on voit, le secret de la porcelaine de Saxe, des observations très-simples sur les cassures du verre, lui apprirent qu'on devoit regarder la porcelaine comme une demi-vitrification : or, une demi-vitrification se peut obtenir ou en exposant au feu une matière vitrifiable, & l'en retirant avant qu'elle soit totalement vitrifiée, ou en composant la pâte de deux matières, dont l'une se vitrifie & l'autre puisse soutenir le feu le plus violent sans changer de nature. Une épreuve aisée pouvoit faire voir si la porcelaine de la Chine étoit de l'une ou de l'autre espèce; il ne falloit que l'exposer à un feu violent : si elle étoit une matière à demi-vitrifiée, elle devoit achever de se convertir en verre; si au contraire elle étoit de la seconde espèce, elle devoit soutenir, sans changer, le feu le plus vif. Ce fut en effet ce qui arriva; la porcelaine de la Chine resta porcelaine; & toute celle de l'Europe se changea en verre, ce qui montroit bien la différence de leur nature; mais en sçachant que la matière de la porcelaine de la Chine étoit composée de deux matières; (*voy. ci-dessus*, pag. 283. not. 3) il falloit sçavoir quelles elles étoient, & si la France en produisoit de pareilles. Les mémoires & les échantillons envoyés par les Jésuites François, missionnaires à la Chine, comparés avec ceux que les soins du Prince Régent avoient engagé les intendans des différentes province à faire remettre à M. de Reaumur, lui eurent bientôt fait voir que nous les possédions en ce point mieux que la Chine, & qu'il ne tenoit qu'à nous de mettre nos trésors en œuvre. Il en fit des essais qui réussirent parfaitement : il contrefit de même celle de l'Europe, & transporta par ce moyen en France, un art utile & un objet de commerce qui lui étoit absolument étranger. Il fit plus, il imagina une troisième espèce de porcelaine capable de résister au feu le plus vif, & qui n'est que de verre recuit avec des précautions aisées. Si cette dernière n'a pas autant d'éclat que les deux autres, le peu qu'elle coûte, & la facilité qu'on a de s'en procurer par-tout, en doit rendre la découverte précieuse. *Extrait de l'éloge de* M. de Reaumur, par M. de Fouchy, *lu à l'Académie Royale des Sciences*, le 5 Avril, 1758.

Voici la route qui l'a conduit à trouver cette troisième & nouvelle espèce de porcelaine : » Je n'aurois pas imaginé, dit-il,

» qu'en commençant à chercher les moyens de convertir le fer » en acier, & ceux de rendre traitables les ouvrages de fer fondu, » que j'étois sur la voie de trouver une nouvelle façon de faire » de la porcelaine. J'y ai pourtant été conduit (il y a plus de 20 » ans) par ces mêmes expériences faites par des recuits. Je pen- » sai que le verre commun pourroit être décomposé en y intro- » duisant des matières sulfureuses ou des sels contraires à la vi- » trification ». *Histoire de l'Acad. Royale des Sciences*, ann. 1739.

Le résultat des essais de la dévitrification rapportés dans les mémoires de M. de Reaumur, est : qu'une des matières les plus propres à changer le verre dans une porcelaine blanche, c'est le gyps calciné, ou cette matière appellée vulgairement du talc, dont les carrières de Montmartre fournissent abondamment. Le sable peut aussi opérer cette transformation, & un mêlange de sel très-blanc, tel que celui d'Etampes, avec le gyps, donne une poudre qui doit être employée préférablement.

Lorsqu'on a choisi des ouvrages d'un verre convenable, on les mettra dans un de ces vases de terre cuite, espèce de très-grands creusets, dont se servent les fayanciers, & qu'ils appellent des *gazettes*, on remplira les ouvrages & tous les vuides du mêlange de sable fin & blanc & de gyps, de sorte qu'il touche & presse les ouvrages de toutes parts. La poudre ayant été bien empilée, bien pressée, on couvrira la gazette, on la luttera & la portera chez le potier de terre pour être mise dans l'endroit du fourneau où l'action de feu est forte. Lorsque la fournée sera cuite, on l'ouvrira, & on aura le plaisir de voir que les ouvrages de verre seront devenus une belle porcelaine blanche, qui a toutes les qualités & toutes les propriétés des porcelaines de la Chine.

Le choix du verre n'est pas indifférent. Les verres les plus durs sont ceux qui se recuisent le plus aisément, & nos plus vilaines bouteilles donnent les plus belles porcelaines de cette espèce : jamais la plus belle glace n'en donneroit de pareille.

Le gyps est la principale cause de la blancheur, & malheureusement la blancheur de la surface de cette porcelaine, telle qu'elle est sortie des mains de M. de Reaumur, est moins belle que celle de l'intérieur; mais que n'y a-t-il pas à espérer d'un art à peine encore né. Cette porcelaine peut déja tenir un second rang parmi toutes les autres, elle coûtera peu, on en peut faire d'excellens creusets, & convertir à peu de frais les cornues, les curcubites, les matras de verre en vaisseaux de cette porcelaine.

Dans un autre endroit M. de Reaumur dit : » J'ai fait bouillir » de l'eau dans des vases de cette nouvelle porcelaine sans les » ménager ; à dessein, je ne remplissois pas entièrement le vase » d'eau ; je le posois brusquement auprès des charbons les plus

» ardens; je le retirois du feu plein d'eau bouillante, & quelque-
» fois je le posois sur un marbre froid. J'ais mis un gobelet à la
» forge sur des charbons ardens, & dont l'ardeur a été encore ani-
» mée par des coups de soufflet, réitérés pendant près d'un quart
» d'heure. En un mot, j'ai fait fondre du verre dans ce gobelet,
» sans que sa forme en ait souffert «. *Nouv. Econ.* tome VIII, 1755, pag. 84.

Selon Wallerius, la porcelaine est une substance pierreuse, dure, mais cassante & vitreuse, d'une couleur blanche ou bleue, faite avec la terre à porcelaine ou de la terre à pipes. Il y a :

1°. *La vraie porcelaine.* Elle est demi-transparente, compacte, semblable au verre dans la fracture, & d'une couleur qui tire sur le bleu; elle ne se fond pas même quand on y verse la liqueur la plus chaude.

Observ. La meilleure porcelaine vient de la Chine; celle du Japon est inférieure; on fait en Europe de la porcelaine à Saint-Cloud en France; celle de Vienne en Autriche n'est pas méprisable; la porcelaine de Dresde en Saxe, surpasse celle de la Chine en dureté, & ne se fond point au feu comme celle de Vienne.

2°. *La porcelaine fausse.* Elle est entièrement opaque, paroît inégale & calcaire dans la fracture, & se brise lorsqu'on y verse de l'eau bien chaude.

Observ. Il est parlé dans les *Miscellanea de Breslau*, 1717, *Mens. Octob. Class. IV*, art. pag. 243, d'une espèce de porcelaine fort jolie qu'on prépare, soit en faisant fondre de la chaux vive avec des cendres de fougères, soit en cémentant différentes espèces de verre avec de la chaux, comme M. de Reaumur l'a indiqué dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris cités ci-dessus.*

On peut voir aussi la manière dont la porcelaine se fait à la Chine & ailleurs, dans un livre publié en 1743 par ordre du collège royal du commerce de Suède, sous le titre de : *Manière de trouver dans le Royaume des espèces d'Argilles dont on puisse tirer de l'utilité.*

La terre à porcelaine est une espèce de marne tendre, blanche, ou d'un gris clair, fort légère, molle au toucher : cependant elle est quelquefois assez compacte pour pouvoir être polie; il y en a aussi qui est inégale, rude au toucher, & brillante comme du sablon fin; l'action du feu la change en un verre demi-transparent, foncé & bleuâtre. *Minéral.* de Wallerius, t. I, p. 40, & II, 173.

Observations sur diverses Manufactures de Porcelaine, & sur leur perfection.

On commence déja à distinguer l'ancienne porcelaine de Saxe

d'avec la nouvelle. Il s'en faut de beaucoup cependant que cette porcelaine ait acquis la perfection que l'on desire.

Une porcelaine parfaite seroit celle dans laquelle la bonté & la solidité se trouveroient réunies avec la plus grande beauté. Mais on peut avancer que, malgré les efforts qu'on a faits pour perfectionner cette matière, il n'en existe point encore de pareille. Il suffit, pour en être bien convaincu, de faire quelqu'attention aux différentes qualités qui doivent rendre, & qui rendent en effet la porcelaine recommandable.

On peut distinguer en quelque sorte deux espèces de beautés dans ce produit de l'art. La première est l'assemblage des qualités qui frappent indistinctement tout le monde, comme une blancheur éclatante & agréable, une couverte nette, uniforme & brillante, des couleurs vives, fraîches & bien fondues, des peintures élégantes, correctes, des formes nobles, bien proportionnées & agréablement variées; enfin de belles dorures, sculptures & gravures, & autres ornemens de ce genre.

La seconde espèce de beauté dans la porcelaine, consiste dans plusieurs qualités intrinsèques, & dont la plupart tiennent à sa bonté & à sa solidité. Cette sorte de beauté n'est bien sensible qu'à ceux qui sçavent plus particulièrement ce que c'est que la porcelaine; elle est réservée pour les connoisseurs.

Il faut, pour l'appercevoir, dépouiller, pour ainsi dire, la porcelaine de ses ornemens extérieurs, la mettre à nu & l'examiner dans ses fragmens. La plus estimée à cet égard, & avec juste raison, est celle dont la cassure présente un grain très-fin, très-serré, très-compact, qui s'éloigne autant du coup d'œil plâtreux & terreux, que de l'apparence d'un émail fondu. La plus belle qu'on connoisse dans ce genre est celle qu'on nomme *l'ancien Japon*.

La porcelaine de Saxe, quoique très-estimable par bien des qualités, péche par le coup d'œil du grain de sa cassure. Cette porcelaine, à proprement parler, n'a point de grain, & ne paroît dans son intérieur qu'une masse d'émail lisse, vitrifiée & parsemée de petites gersures. Le degré de demi-transparence convenable, est encore une partie essentielle de l'espèce de beauté dont il s'agit à présent. La transparence de la belle porcelaine doit être nette & blanche, sans être cependant trop claire. Il faut qu'elle s'éloigne totalement de l'apparence du verre & de la girasole. Enfin, la cassure de la porcelaine décèle encore aux connoisseurs une partie du mérite de la couverte qui doit être un crystal pur, limpide, d'un blanc parfaitement transparent, sans mêlange par conséquent d'aucune substance matte & laiteuse, comme est la couverte des fayances. Celle de la porcelaine, en un mot, semblable à un vernis très-mince, sans couleur, sans gersures, ne doit

laisser appercevoir que le blanc de la pâte mise en œuvre.

Il en est de la bonté de la porcelaine comme de la beauté ; on peut la distinguer en deux espècees. Une porcelaine est réputée bonne par le public, quand elle soutient sans se casser ni se fêler le degré de chaleur de l'eau bouillante, du caffé, du bouillon, du lait bouillant qu'on y verse brusquement. Il est néanmoins d'autres qualités qui tiennent essentiellement à la bonté de cette matière, & qu'on ne peut reconnoître que par des épreuves particulières. La porcelaine parfaitement bonne, par exemple, rend, quand on en frappe des pièces entières, un son net & timbré, qui approche de celui du métal. Les fragmens jettent sous les coups de briquet des étincelles vives & nombreuses, comme le font les cailloux durs. Enfin elle soutient le plus grand degré de feu, celui d'un four de verrerie, par exemple, sans se fondre, sans se boursouffler ; en un mot, sans en être altérée d'une manière sensible.

On peut dire en général qu'une porcelaine est d'un service d'autant meilleur, qu'elle soutient mieux les épreuves dont on vient de parler.

Il est encore des qualités recommandables pour la porcelaine qui intéressent en même-tems, & le manufacturier & le public ; c'est l'économie & la facilité avec lesquelles elle peut se travailler. Il n'est pas douteux qu'il n'y ait un avantage infini à avoir une pâte de porcelaine, dont la composition soit simple, dont les matières premières soient abondantes & peu coûteuses, dont l'ouvrier puisse faire promptement & facilement des vases de toutes figures & de toutes grandeurs ; une pâte qui ne soit point sujette à se fendre dans la dessication, à se tourmenter & à se déformer lorsqu'on la fait cuire, qui ne demande point à être soutenue & étayée de tous les côtés, qui soit peu susceptible de s'altérer par le contact des étuis ou gazettes, dont on fasse en un mot des fournées d'une réussite soutenue & constante. (Voyez *un avis sur les fours à cuire la porcelaine & la fayance*, à l'art. *Fayance*).

Il paroît qu'il a été jusqu'à présent impossible de réunir tous ces avantages dans une même porcelaine ; ainsi ils se trouvent partagés. On en fait aux Indes d'excellente, & qui possede toutes les bonnes qualités dont on a parlé, mais qui pour le présent n'est pas d'un très-grand blanc. En Europe au contraire, on ne donne que trop souvent la préférence au brillant & à l'éclatant, sur le bon & le solide ; on fait des porcelaines d'une beauté & d'une blancheur admirables, mais qui n'ont pas les excellentes qualités de celles des Indes. La porcelaine de France est, de l'aveu même des étrangers, supérieure à tout ce que l'on peut voir de plus agréable, de plus parfait pour l'élégance des formes, la correction du dessin, la fonte des couleurs, le vif éclat du blanc, le brillant

de la couverte ; mais elle eſt ſi diſpendieuſe, ſi fragile qu'elle ne peut ſervir en quelque ſorte qu'à orner des appartemens. Si on la tire delà pour lui faire ſupporter la moindre chaleur, elle eſt ſujette à ſe fêler comme le verre, de la nature duquel elle participe un peu trop ; c'eſt ce qui la rend fuſible, aigre, caſſante & d'un très-mauvais ſervice. Les porcelaines que l'on fabrique en Angleterre ne ſont pareillement que des vitrifications imparfaites d'un mêlange de pluſieurs ſubſtances, qui donneroient un verre effectif, ſi elles étoient expoſées à un degré de feu plus violent que celui qu'on leur fait éprouver. Nous diſſimulons d'autant moins ces défauts de la porcelaine de France, que les travaux de nos plus habiles chymiſtes nous font eſpérer une pâte qui aura les qualités que nous avons expoſées plus haut. Les avantages que la France retirera d'une ſemblable découverte ſont ſenſibles ; nous ſerons exemptés par ce moyen du tribut que nous payons aux Indiens, & même à nos voiſins pour leurs porcelaines. Les états, ceux mêmes qui en ont des manufactures chez eux, ne pourront s'empêcher de donner la préférence à notre porcelaine, déja ſi ſupérieure aux étrangères par ſes beautés extérieures. On procurera d'ailleurs à nos riches citoyens une vaiſſelle plus propre, plus agréable que n'eſt celle d'argent. Il ſe trouvera par conſéquent une plus grande abondance de ce métal dans le commerce. Les Anglois qui ont de très-mauvaiſes porcelaines, les ſubſtituent néanmoins autant qu'ils peuvent à la vaiſſelle d'argent.

Ce ſont ſans doute tous ces motifs qui ont déterminé Sa Majeſté à prendre ſous ſa protection immédiate la manufacture de porcelaines établie à Seves, proche Saint-Cloud. L'arrêt du conſeil du 17 Février 1760, réſilie le privilège ci-devant accordé, & porte qu'à commencer du premier Octobre 1759, cette manufacture & tout ce qui en dépend appartiendra à Sa Majeſté, & ſera exploitée ſous le titre de *Manufacture Royale de Porcelaine de France.* Cet édit permet ſeulement aux autres fabriquans de porcelaine & fayance, d'en continuer la fabrication en blanc, & de la peindre en bleu, façon de Chine ſeulement. Il leur eſt défendu d'y employer aucune autre couleur, & notamment l'or, & de fabriquer ou faire fabriquer aucunes figures, fleurs de relief ou autres pièces de ſculpture, ſi ce n'eſt pour garnir & les coller auxdits ouvrages de leur fabrication. *Dictionnaire du Citoyen*, in-8°. 1761.

Manufacture de Porcelaine à Franckenthal, dans le Palatinat, à 2 lieues de Worms & à 5 de Spire.

La manufacture, qui s'eſt établie à Franckenthal, ne fait pas

moins d'honneur, dit-on, aux progrès de l'industrie européenne, que les manufactures déja tant célébrées de Meissen en Saxe, & de Seves en France. Elle devient tous les jours plus digne de la protection & des bienfaits du grand Prince qui l'a appellée dans ses états, qui lui a donné dans la situation la plus avantageuse ces bâtimens immenses qu'exigent les différentes préparations de la matière, le travail varié & divisé de cette fabrique, & qui ne cesse de l'encourager. Cette manufacture précieuse au Palatinat où elle occupe un grand nombre d'ouvriers, est une nouvelle rivale des manufactures de porcelaine des Indes, qui concourt heureusement à la destruction d'une branche de commerce ruineuse pour l'Europe. (Ceci n'arrivera cependant vraisemblablement que quand on sera parvenu à pouvoir donner la porcelaine de l'Europe à aussi bas prix que celle de la Chine, ou à peu près, car je vois que les moindres assiettes de Franckenthal, par exemple, de 3 liv. coûtent plus que les plus belles de la Chine, qui ne se sont vendues que 30 à 45 s. de France à Copenhaque en 1761, & les ordinaires 18 à 28 s. & les belles de Franckenthal valent jusqu'à L. 7, 12, le reste à proportion, comme on peut en voir le détail dans le *Journal de Commerce* cité ci-après).

La porcelaine de Franckenthal a le même fond de richesse que celles de Saxe & de France, elle est comme ces dernières, bien au dessus de celles de la Chine & du Japon, non-seulement pour l'éclat du blanc & du brillant de sa couverte, mais encore pour l'élégance des cartouches, pour la manière dont les fleurs sont grouppées, variées & finies, pour le goût, la noblesse des contours, l'exactitude, la netteté, la variété des dessins, & pour la beauté, la force & la vivacité des couleurs.

Cette manufacture excelle sur-tout dans les figures. Elle a atteint le degré de perfection de celles de Saxe & de France par la variété & le dessin des statues, par la force & le naturel des attitudes, & par la vérité de l'expression. On ne peut lui refuser cet avantage, quelque prévenu que l'on soit pour l'industrie & l'art qui brillent dans ces dernières. A cet avantage, on a ajouté celui du bon marché, le prix étant de plus d'un tiers au dessous de ceux des porcelaines de Saxe & de France.

Journal de Commerce, 1760, Juillet, Août & Septembre, dans lesquels on trouvera aussi le tarif de toutes les marchandises qui se vendent à la manufacture de M. Honnong, à Franckenthal.

A l'article des *Manufactures*, nous avons parlé de quelques autres fabriques de porcelaine, ainsi nous y renvoyons.

Porcelaine. On appelle ainsi des *toiles de coton peintes en bleu*, comme les autres toiles peintes appellées *indiennes*. Les plus belles se fabriquent aux Indes : mais on les imite assez bien en Europe,

particulièrement en Hollande. Pour en former les deſſins, on applique de la cire ſur ce qu'on veut qui ne prenne pas la couleur bleue; après quoi on trempe la pièce dans la cuve de bleu, & après l'avoir retirée, on en enleve la cire; & alors les deſſins ſe trouvent marqués en blanc, & le fond bleu. Il s'en fait auſſi à fond blanc, & les deſſins en bleu : l'uſage en eſt défendu en France, comme des autres toiles peintes.

PORC-EPIC. Animal d'Afrique & d'Amérique. Il eſt de la claſſe des animaux qui rongent; il ſe nourrit de l'écorce de toutes ſortes d'arbres vivans, mais il ne touche point à celle du bois mort. Il peſe communément depuis 15 juſqu'à 18 livres. Les plus grands ont 24 pouces de long; ils vivent 12 à 15 ans. On distingue ſept différentes eſpèces de poils ſur la peau de cet animal, ſoit pour la longueur, ſoit pour la couleur; le poil noir eſt le plus long; le blanc de la ſeconde eſpèce : ce ſont ſes piquans; il y en a des roux & de couleur fauve tirant ſouvent ſur le blanc. On en trouvera la deſcription dans les *Mém. de l'Acad. des Scien.* an, 1727.

Ces animaux ſe tiennent dans les forêts les plus épaiſſes & les moins praticables, comme ſont celles de pins & de cèdres du Canada. Ils préfèrent les pays de rochers & de montagnes aux pays plats, pour n'avoir pas à craindre les hommes. Quand on eſt bleſſé de leurs piquans, on eſt réduit dans un pitoyable état ſi l'on ne fait pas retirer à tems le piquant dont on eſt percé. Auſſi l'uſage ordinaire des chaſſeurs, qui ont tué un porc-épic, eſt de griller le poil ſur le champ, pour ne pas courir riſque d'être piqués.

Les Sauvages du Canada teignent en rouge, en noir, en jaune, les piquans du porc-épic; ils en bordent différentes ſortes d'ouvrages d'écorce d'arbres, comme des corbeilles de diverſes grandeurs à figures; ils en bordent auſſi des bracelets, des ceintures de cuirs dont leurs femmes ſe parent. Ces broderies de piquans de porc-épic, ſont ſouvent très-bien faites, & ont l'avantage d'être plus durables que nos broderies de ſoie, & même que nos broderies d'or & d'argent.

PORPHYRE. C'eſt une eſpèce de jaſpe fort dur; de couleur rougeâtre, dans lequel ſe trouve mêlée de petites pierres de différentes eſpèces. Il y a :

1. *Le porphyre rouge.* Il eſt rouge, brun ou noirâtre, entremêlé de grains de pierre blancs; il y en a à Klitten près d'Elfdal, dans la Dalécardie orientale.

2. *Le porphyrite.* C'eſt une pierre de couleur pourpre, dans

laquelle on trouve des taches de pierres de différentes couleurs.

3. *La brocatelle.* La couleur en est rougeâtre, avec des petits points jaunes : on la met ordinairement au rang des marbres.

4. *Le granite rouge.* C'est une espèce de jaspe rougeâtre, extrêmement dur, entremêlé de taches noires.

Quelques auteurs ont mis les porphyres au rang des marbres, sur-tout les deux dernières variétés ; mais on ne doit les regarder que comme des jaspes. Elles ressemblent à des pierres de roche, au nombre desquelles on devroit les ranger, si le rapport qu'elles ont avec le jaspe & le poli ne s'y opposoient. Le porphyre d'Italie appellé *granito rosso*, est le même que celui dont on faisoit anciennement les colonnes & les obélisques. Voy. *Granit.*

On trouve une pierre de roche sablonneuse, qui ressemble beaucoup au porphyre, à Elf-dal. *Minéralogie de* Wallerius, tome I, p. 181 & 190.

On fait avec le porphyre ordinaire des bustes, des colonnes, des tables, des vasses, des mortiers, & des pierres à broyer, parce qu'il est extrêmement dur. L'Egypte & l'Italie ont plusieurs carrières de porphyre. *Dict. du Citoyen*, in-8°. 1761

POTAKI. C'est ainsi qu'on nomme à Constantinople les cendres & potasses qui viennent de la mer Noire. Les potakis sont une partie du négoce des Anglois & des Hollandois dans cette échelle ; ces deux nations en enlevent tous les ans une très-grande quantité pour l'apprêt de leurs draps, ces sortes de cendres étant très-propres pour les dégraisser. Voy. *l'art. suivant.*

POTASSE. Espèce de cendre gravelée qu'on tire de Russie & de Pologne par Dantzick. C'est une des drogues dont les teinturiers se servent. On la nomme quelquefois *vedasse*, & à Amsterdam *guédasse*. Voy. *Gravelée.*

Ce mot vient du Hollandois, *pot-asche*, qui veut dire, *cendres en pot*, parce qu'on la mettoit autrefois dans des pots pour la conserver & transporter. Aujourd'hui on la transporte dans des tonneaux. Les Hollandois en reçoivent en quantité de la Russie, ou d'autres endroits de la mer Baltique.

La potasse est une matière toute saline & alkaline, qu'on emploie pour le savon, pour les teintures, pour le verre, pour l'émail de la fayance, dans la médecine même. On n'en connoît guère la fabrique ; mais M. du Fay, qui l'a observé aux environs de Sare-Louis, (car il s'en fait beaucoup dans les grandes forêts qui sont depuis la Moselle jusqu'au Rhin) on a donné une relation dans *l'Histoire de l'Académie*, an. 1727, à laquelle on peut recourir.

Autant y a-t-il de différence dans les diverses espèces de la potasse, autant y en a-t-il dans leur usage. C'est à faire connoître ces variétés que M. Mitchel, médecin de la Virginie & membre de la société royale, a destiné ce mémoire.

On sçait en général que la potasse est un sel alkali tiré des cendres de quelques végétaux. Toutes les plantes & tous les bois n'en produisent ni une égale quantité, ni une autre même espèce. Il y a aussi beaucoup de différence dans la manière d'extraire ce sel. Pour être au fait des moyens qu'on emploie, il faut passer en revue les diverses espèces de potasse dont on se sert.

1°. La plus commune est celle qu'on tire en Allemagne de bois qu'on brûle, & dont les cendres dissoutes dans l'eau donnent après l'évaporation, un sel perlé, assez connu par les descriptions de Henkel, de Boërhaave, & de plusieurs autres auteurs. Les sels volatils s'évaporent par la calcination, & l'eau énerve la force & la causticité des sels fixes.

2°. On conserve mieux les uns & les autres dans l'opération qu'on pratique en Russie & en Suède. C'est à M. Landmarck qu'on a l'obligation d'avoir fait connoître cette opération, & elle lui a fourni le sujet d'une dissertation académique que M. Linnæus a communiquée aux auteurs du *Jour. Econ.* Le hêtre & l'aune à son défaut sont les bois qu'on emploie. Il n'est permis de couper que les vieux arbres qui commencent à déchoir; les fagots qu'on fait de ce bois se brûlent sur la terre & à feu lent. Après avoir soigneusement séparé les cendres des charbons & de la terre, on en fait une pâte avec de l'eau; cette pâte sert à enduire une couche de buches de pin ou de sapin, sur laquelle on entasse de nouvelles couches, jusqu'à ce qu'on n'ait plus de pâte pour les séparer. Les buchers formés de cette manière s'élevent quelquefois à la hauteur d'une maison; on y met ensuite le feu, & on le rend aussi vif qu'il est possible; les cendres rougissent, se fondent & coulent dans le feu : alors on en écarte les buches, & pendant que la matière est liquide & ardente, on la paîtrit en quelque manière par le moyen de bâtons plians destinés à cet usage. Il se forme ainsi autour des buches une masse solide, qui a la dureté de la pierre, & qui raclée du bois par le moyen d'instrumens de fer, se vend pour de la potasse : cette opération s'appelle *nulla* ou *walla*, qui veut dire *dresser*. La couleur du sel ainsi préparé est d'un bleu foncé assez semblable à celui des scories du fer, (ou noir bleuâtre) & l'on discerne des grains d'un sel verdâtre qui y sont incorporés. La différence qu'il y a entre la potasse de Russie, & celle de Suède, c'est que la première est un peu plus forte; ce qui peut venir, ou de ce que les Russiens emploient quelque lessive pour paîtrir leurs premières cendres, ou de ce qu'ils se

servent

servent d'autres espèces de bois. L'auteur que M. Mitchel a suivi dit avoir tiré près de deux livres & demie de sel de 8 pieds cubiques de peuplier ; la même quantité de bouleau ne lui a donné qu'une livre, & il n'en a tiré que fort peu du sapin. Au reste, cette opération pourroit d'autant plus aisément être pratiquée dans les colonies de l'Amérique, qu'on y a divers arbres qui probablement y seroient propres, & que la chaux qu'on y fait des coquilles, se prépare de la même manière sur des couches de bois.

3°. Les cendres de la fougère, & celles de presque toutes sortes de bois, servent aussi à faire de la potasse en Angleterre. La lessive de ces cendres se met dans un grand baquet près du foyer; on y trempe des poignées de paille qu'on fait d'abord flamber; la flamme d'une poignée en allume une autre, & l'on continue cette opération jusqu'à ce que toute la lessive soit consumée: les cendres de la paille se mêlent avec le résidu de la lessive, & forment un gâteau d'un sel mêlé d'impuretés, & beaucoup moins fort que celui des pays étrangers.

4°. Enfin dans les parties septentrionales de l'Angleterre on sèche au soleil des plantes marines, & on les brûle dans des fours cylindriques de deux pieds de diamètre; on y jette d'abord une petite quantité de ces plantes, & avant qu'elles soient réduites en cendres, on en met peu à peu davantage; elles forment dans le four une masse dure & solide, qui sert à la préparation de l'alun (*a*).

En regardant la potasse de la Russie comme la plus parfaite (*b*), M. Mitchel en fait l'analyse, & en indique les propriétés. Mais si elle convient pour plusieurs usages, & est à cause de cela fort estimée & fort chère, les impuretés & la suie empêchent qu'on ne l'emploie pour la blanchisserie, pour les teintures délicates, & surtout pour la verrerie: aussi les ouvriers se servent-ils pour ces usages de diverses espèces de soude. Celle dont ils peuvent le moins se passer, leur vient d'Espagne, & elle leur est si nécessaire, qu'ils se sont vus obligés, pendant la dernière guerre, de présenter une requête pour qu'on leur permît de continuer d'en faire venir de ce pays. On peut voir dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, les recherches que M. de Jussieu a faites sur la plante dont les Es-

(*a*) On n'a jamais pu faire en Angleterre de la potasse qui égalât celle de Suède, de Russie & des autres pays du Nord, quoiqu'on y ait, dit-on, beaucoup plus grande quantité de matériaux, peut-être même de meilleurs; ce défaut vient sans contredit de la manière de la préparer, qui n'est pas bien connue en Angleterre. *Journal Econom.* 1753, Mai, p. 178.

(*b*) La meilleure est celle de Suède, d'où on en transporte, dit-on, une quantité prodigieuse chez l'étranger. *Voyez* aussi la manière de faire la potasse en Suède, dans le Mémoire, *ibid.*

pagnols tirent ce sel, & qu'ils appellent *barilha*. Comme la potasse qu'ils nous envoient est rarement aussi pure qu'elle devroit l'être, M. Mitchel insinue qu'il ne seroit pas impossible de trouver, ou en Angleterre, ou en Amérique, des plantes qui nous mettroient en état de nous passer de ce sel. *Avis Econ. d'Angl.* dans le *Journ. Econ.* 1754, Nov. p. 138.

Commerce des Potasses, son importance pour la Russie, &c.

Les potasses paroîtront d'abord un objet de peu de conséquence à un homme qui n'est point au fait du commerce général, & du détail des manufactures. Ce ne sont autre chose que des cendres de bois calcinées d'une certaine manière, & réduites en forme de pierre, comme on a vu ci-dessus.

Pour établir ce commerce, il faudroit faire venir des gens experts de Russie ou de Dantsick; le travail de ces cendres exigeant un art qui n'est connu que dans les parties les plus septentrionales de l'Europe; & par conséquent un établissement de cette espèce auroit besoin d'un concours & d'une protection singulière du ministère. On se sert de ces potasses pour dégraisser, & elles sont un des principaux ingrédiens qui entrent dans la composition du savon, objet d'une très-grande consommation.

Si les informations que certaines personnes ont faites, sont justes, les potasses sont un des principaux objets, non-seulement du commerce de Russie, mais encore des finances du souverain. En exerçant une autorité arbitraire, les Czars se sont emparés de ce commerce exclusivement à tous leurs sujets, ensorte que par-là le prince est lui-même le premir négociant de son état. L'Angleterre seule tire tous les ans des potasses de Russie pour environ quatre millions de notre monnoie, & les Hollandois en tirent aussi une grande quantité.

Un des moyens d'attirer à nous le commerce des potasses, ce seroit d'en faire fabriquer en Canada; la prodigieuse quantité de bois qui se trouve en ce pays, semble rendre non-seulement l'entreprise facile, mais encore son succès assuré. *Journ. Econom.* 1754, Août, p. 104.

POTERIE. Marchandise de pots & de vaisselle de terre, ou de grès. C'est la terre qui fournit les fourneaux, les creusets, les coupelles, &c. On pourroit perfectionner l'art de la poterie par une trituration exacte qui réduiroit à une finesse extrême les particules de certaines terres bolaires, de la glaise & des terres de nature pierreuse, suivant les *Leçons de Chymie de* Schaw, trad. de l'Anglois, in-12. 1759, dans l'extrait du *Jour. de Comm.* Janv.

1760, p. 98. A l'égard de l'antiquité de cet art, voy. article *Manufactures*.

Les ouvrages de poterie commune sont encore aussi imparfaits en France que ceux de tuilerie. Il y a cependant dans le royaume, & presque dans tous les cantons, des terres propres à ces sortes d'ouvrages. Les ouvriers pourroient néanmoins imiter, s'ils le vouloient, les ouvriers en fayance, qui dans un genre de fabrique à peu près semblable, donnent plus de délicatesse & de perfection à leurs ouvrages. Voy. *Fayance*.

On a cependant porté l'art de la poterie, dans quelques provinces de France, à un point de perfection qui demande quelque génie.

On fabrique, par exemple, dans le Languedoc, des vases de terre à mettre des oranges, dont la grandeur étoit de quatre pieds de diamètre, sur près de trois pieds de profondeur, sans compter le piedestal. Mais ces vases sont très-grossiers, & mal cuits, & d'ailleurs presque tous déjettés. Ce défaut vient du four, de la manière de les y placer, ou du manque d'instrumens propres à les ôter de dessus le four & à les mettre sécher sans leur faire prendre de mauvaise figure.

On y fabrique aussi des tuyaux de terre pour la conduite des eaux, qui ont intérieurement 9 pouces de diamètre, sur un pouce & même 15 lignes d'épaisseur, & 5 pieds de longueur. Ils sont passablement bien faits & de bonne qualité.

On y fabrique encore de grands vases pour faire la lessive, qui sont bien faits, bien cuits, & même ornés de figures ou d'agrémens rustiques, suivant le goût du pays : ils contiennent au moins un muid & demi d'eau. Dans le même pays on voit de grandes cruches à mettre de l'huile, qui sont d'une beauté admirable, pour l'espèce de terre dont elles sont faites.

Il y a diverses manufactures de terre à Paris, particulièrement au Fauxbourg S. Antoine. On y construit, entr'autres choses, des poëles de toutes grandeurs, & sur des desseins charmans. Mais aucunes de ces pièces ne sont finies.

La manufacture de terre d'Angleterre fait merveille pour la légèreté des pièces, leur forme régulière & leurs dessins séduisans. Il se trouve cependant des défauts dans la composition de la terre, qui est trop poreuse, & se ternit promptement.

La terre de grais dont on fait beaucoup d'usage, dont on fabrique des pots, des cruches & autres ouvrages, n'est connue qu'imparfaitement. Voyez *Grais*. Toutes ces pièces sont ordinairement grossieres & mal façonnées. Cette terre est cependant très-fine, d'une qualité admirable, & on pourroit en faire des choses qui, par leur mérite, surpasseroient beaucoup les ouvrages de

terre d'Angleterre. Sa couleur cendrée pourroit avoir ses partisans, aussi-bien que le blanc-roux de la terre d'Angleterre.

On fabrique à Paris des terres modelées ; mais cette invention est encore dans son berceau.

On ne voit donc jusqu'à présent de toutes parts, en ce genre, que des essais, des tentatives, des ébauches. Il seroit à propos, dit-on, que les figures qu'on fait en terre imitassent l'albâtre. Elles en seroient plus recherchées. La chose n'est pas si difficile, ni si coûteuse qu'on se l'imagineroit : mais il faut du génie pour imaginer & trouver le juste point de perfection. *Journal Econ.* 1759, p. 251.

Il se fabrique beaucoup de poterie en Normandie, (Voy. l'art. *Grais de Normandie*,) en Champagne, en Picardie, dans les Pays-Bas, de même qu'ailleurs, ce qu'il seroit trop long de détailler. C'est le bon marché qu'on recherche dans ces sortes d'ouvrages ; voilà pourquoi sans doute on ne se donne pas assez de soins pour les perfectionner.

Les naturels de la Louisiane viennent à bout de se fournir de tous les vaisseaux dont ils ont besoin, sans le secours de la roue ni d'aucun instrument, ce qu'il ne seroit pas difficile d'exécuter en France. Voyez le *Journal Economique*, 1752, Nov. p. 133.

POTIN. *Espèce de cuivre.* Il y a deux sortes de potin : l'un qui est composé de cuivre jaune & de quelque partie de cuivre rouge ; l'autre qui n'est composé que des lavures ou excrémens qui sortent de la fabrique du laiton, auxquels on mêle du plomb ou de l'étain, pour le rendre plus doux au travail. La proportion de ce mélange est d'environ 6 livres de plomb pour cent.

La première espèce de potin, qu'on appelle ordinairement *potin jaune*, peut s'employer dans des ouvrages considérables ; & en y mêlant de la rosette ou cuivre rouge, il sert fort bien dans la confection des mortiers, canons & autres pièces d'artillerie.

De l'autre potin on ne fait que des robinets de fontaine, des canelles pour les tonneaux, & des ustensiles grossiers de cuisine, surtout quelques espèces de pots, d'où peut-être il a pris son nom. On en fond aussi des chandeliers & autres ouvrages d'église de peu de conséquence. Ce dernier potin n'est point net, point ductile, & ne peut se dorer. On le nomme communément *potin gris*, à cause de sa couleur terne & grisâtre : quelquefois il est appellé *arcot*, & c'est le nom qu'il a chez les fondeurs. Le potin gris se vend pour l'ordinaire un à deux sols par livre moins que le jaune. Voyez *Cuivre*.

Le potin jaune coûte ordinairement 40 à 42 florins les cent livres, en 1761, & le potin gris 35.

POUCHOC. Drogue qui se trouve à Siam, & qui fait une partie du négoce des Siamois avec la Chine, particulièrement à Canton.

Cette drogue est également propre pour la médecine & pour la teinture en jaune. Les Chinois en portent beaucoup au Tunquin, où elle est de bon débit. Elle coûte à Canton 15 taels, & se vend 20 taels au Tunquin.

POU DE SOIE. Etoffe ou sorte de ferrandine de soie, dont le grain rond & saillant est moins serré que celui du gros de Naples, mais plus que celui du gros de Tours. Il étoit autrefois fort à la mode, présentement il n'est plus guère d'usage, & le réglement de 1667 n'en parle pas. *Dict. du Citoyen*, in-8vo. 1761.

POUDRE. Petite partie d'un corps qui a été broyé, concassé & réduit en atomes presque imperceptibles, soit naturellement, soit par les opérations de la chymie ou de la méchanique.

Poudre à canon. Composition qui se fait avec du salpêtre, du soufre & du charbon. Le charbon donne le corps à la poudre, & empêche que la vivacité de l'opération du salpêtre n'éteigne le feu du soufre; le soufre enflamme la composition, & produit ce feu perçant & violent; & le salpêtre lui donne la force & le bruit, par l'extrême facilité qu'il a de se raréfier.

On ne se sert pas du salpêtre naturel. On le tire d'une infusion des terres salées, des urines des écuries, des colombiers, des caves & autres lieux inaccessibles au soleil qui le dissoudroit. On se sert du soufre vif qui est d'une couleur foncée, ou du soufre dépuré, tel que nous l'avons en bâtons, d'un jaune plus clair que le premier. Le charbon est fait de saule, d'aulnes ou de coudrier, &c.

On se sert de moulins à eau pour incorporer ensemble ces trois drogues. Les piles & les pilons sont de fer, ce qui rend cette fabrique très-dangereuse, n'étant que trop ordinaire que les pilons frappant à vuide sur quelque partie des piles, & y excitant des étincelles, causent des incendies subits où il n'est pas possible de remédier.

La poudre bien préparée au moulin, se grene par le moyen de certains cribles, dont les ouvertures plus ou moins larges font la différence des diverses poudres dont les marchands font commerce.

Le soufre se tire principalement d'Italie par des marchands de Marseille, qui en font leur principal commerce. Voyez l'article du *Soufre*.

Enfin le charbon, qui est la troisième matière qui entre dans la composition de la poudre à canon, se fait en France; mais seu-

lement d'un certain bois qui est propre à cet usage & qui s'appelle *bourdaine*. Voyez *Bourdaine*.

Selon Wallerius, *Minéral.* tom. II, p. 202, la poudre à canon est formée en petits globules ou grains ronds; la poudre à canon s'enflamme très-aisément & détonne alors avec un bruit très-considérable.

1. *Observ.* Dans la préparation de la poudre à canon on fait trois différentes proportions; sur 100 livres de salpêtre, on met 24 liv. de charbon & 16 liv. & demie de soufre; 2°. sur 100 liv. de salpêtre, on met 27 liv. de charbon & 17 liv. 3 quarts de soufre; 3°. sur 100 liv. de salpêtre, on prend 20 liv. 1 quart de charbon & 11 liv. de soufre; on peut aussi sur 100 liv. de salpêtre ne mettre que 10 liv. de charbon & 12 liv. de soufre; mais il faut pour lors que les charbons soient bien bons; plus les matériaux sont purs, plus la poudre a de force; il faut que ces différentes matières soient mêlées bien exactement, humectées & bien broyées avec une meule de pierre; au sortir du moulin, on les fait grainer; on amortit ensuite la poudre; on la polit, & on finit par la faire sécher; la poudre la meilleure est celle dans la composition de laquelle il entre du salpêtre le mieux raffiné, on peut voir sur cette matière, dans les *Actes de l'Académie Royale de Suède*, 1739, vol. I, p. 28, &c. *le Mémoire* de Aug. Ehrensward.

2. *Observ.* Il n'est pas vraisemblable qu'il y ait de la poudre qui ne fasse point de bruit, quoique le P. Kicher donne plusieurs façons d'en préparer dans son *Mundus subterraneus*; il n'est pas impossible qu'il y en ait de blanche, de rouge, de verte, & d'autres couleurs.

On peut en deux manières arrêter le bruit de la poudre, ou en n'y mettant point de salpêtre, ou bien en le dépouillant de sa qualité. On en peut voir les raisons dans les *Errreurs populaires*, tom. I, p. 186, &c. Voy. ce qu'en dit Wallerius ci-dessus.

La poudre à canon d'Angleterre est, dit-on, très-forte, & fort estimée en Barbarie, suivant le *voyage du D. Schaw*. ch. VII.

La bonne poudre à tirer doit être de couleur cendrée, ou plombée, & tirer un peu sur l'obscur. Pour éprouver si elle est bonne, on verse sur un papier blanc un peu de poudre, comme la contenance d'un dez à coudre: on y met le feu avec un charbon, ne touchant la poudre que légérement. Si la poudre, en prenant feu, s'éleve en l'air, & ne brûle point le papier, ne lui laissant qu'une tache grise, elle est très-bonne: en un mot, moins la poudre brûle le papier, meilleure elle est, suivant *l'Agronome*, ou *Dict. du Cultivateur*, 1761.

Poudre à poudrer. On la fait avec de l'amidon le plus blanc, le plus sec & le plus fin; sur 8 liv. on y mêle une liv. d'iris, ra-

cine qui sent naturellement la violette, une poignée d'os de bœuf brulés, jusqu'à blancheur, & bien pilés; on passe le tout par un tamis de crin fort délié. *L'Agronome*, in-8vo. 1761.

Poudre d'or. Dont se servent les orfèvres-jouailliers, pour dorer leurs ouvrages de bijouterie commune d'argent. On la délaie dans de l'eau-de-vie, & l'on en frotte la pièce qu'on veut dorer avec un morceau de liège le plus compacte, après quoi on la brunit; ce qui fait une assez jolie dorure. Cette poudre se fait avec du sel armoniac, du salpêtre, de l'eau-forte & de l'or dissous & calcinés ensemble.

Pour faire de la poudre d'or, prenez des feuilles d'or, ou de tout autre or, battu bien mince, la quantité du poids d'un sol, ou telle autre pesanteur que vous voudrez; faites-le dissoudre dans deux fois autant d'eau régale, faites-en évaporer la moitié sur un feu de sable; ensuite prenez des chiffons de linge sec, imbibez-les du reste de la liqueur, séchez-les à une chaleur douce, & brûlez-les sur un feu lent dans un creuset: la poudre qui en proviendra restera au fond, & sera d'une couleur jaunâtre: c'est avec cette poudre que vous ferez la dorure. *Journal Economique*, Avril, 1754, p. 175.

POURPRE. *Couleur rouge tirant sur le violet*, dont il y a plusieurs nuances, depuis la plus claire jusques à la plus foncée. Elle se fait avec la cochenille ou la graine d'écarlate, & un pied de pastel.

On peut voir dans *l'Origine des Loix, des Arts & des Sciences*, liv. II, chap. II, art. I, & dans Savary, l'histoire de la découverte de la pourpre, & l'estime qu'on en faisoit chez les anciens; mais comme on a cessé depuis plusieurs siècles de faire usage de cette teinture, nous ne nous y arrêterons pas ici.

On a découvert, tant sur les côtes d'Angleterre, que sur celles de Poitou & de Provence, des coquillages qui portent tous les caractères auxquels les anciens désignent les poissons qui fournissoient la pourpre. On en voit plusieurs dans les cabinets des curieux. Si on ne s'en sert plus, c'est qu'on a trouvé le moyen de faire une teinture plus belle & à moins de frais avec la cochenille. On a même découvert une nouvelle pourpre qui, suivant toutes les apparences, a été inconnue aux anciens, quoique de même espèce que la leur. Voyez *Académie des Sciences*, *année* 1711. Mém. p. 169, & ci-après.

Au surplus, quand le secret de la pourpre seroit perdu, il n'y a pas lieu de regretter beaucoup cette perte. Les étoffes teintes en cette couleur avoient une odeur forte & désagréable. Cette couleur ne devoit pas même être fort agréable à l'œil, suivant les des-

criptions que nous en avons. L'écarlate, telle que nous l'avons aujourd'hui, est fort au dessus. Voyez *Ecarlate* & *Cochenille*.

Les anciens avoient une si grande estime pour la couleur pourpre, qu'elle étoit spécialement consacrée au service de la Divinité. La pourpre étoit aussi la marque distinctive des plus grandes dignités. Mais nous ne pouvons entrer en aucun détail ici à cet égard. Voyez l'ouvrage que nous suivons. L'auteur commence par examiner l'opinion d'un très-habile naturaliste sur les espèces d'étoffes propres à recevoir cette teinture. Il propose son sentiment à l'occasion de la pourpre d'Amérique qui se fait à Panama. On la tire d'une espèce de conque persique, appellée, à cause de sa propriété, *pourpre de Panama*. La couleur que fournit ce coquillage ne peut prendre que sur le coton, & sur les autres étoffes tirées des végétaux, & on ajoute qu'il n'y a que la cochenille, inconnue aux anciens, qui puisse teindre en rouge les tissus formés de matières animales. On conclut de cette observation, qu'autrefois les étoffes pourpres ne devoient être que de coton (*a*).

L'auteur de l'*Origine des loix*, &c. ne craint point de dire que ce sentiment est formellement contredit par le témoignage unanime de l'antiquité. Tous les auteurs qui ont eu occasion de parler de la pourpre, disent que les matières animales, & notamment la laine, étoient susceptibles de cette couleur. Si la pourpre d'Amérique ne peut prendre que sur le coton, c'est parce que les poissons qui la fournissent, ont des propriétés différentes de celles des coquillages pourpres dont se servoient les anciens.

Il paroît clair que la couleur nommée *cocus* par les anciens, étoit notre écarlate. C'est aussi le sentiment de Matthiole sur Dioscoride. On fait aujourd'hui peu d'usage du cocus ou kermès dans la teinture (*b*). La cochenille, bien supérieure à toutes les drogues qu'on employoit autrefois pour teindre en rouge, lui a fait abandonner. *Académie des Sciences*, an. 1741. *Mémoire*, p. 69.

Au surplus, je ne pense pas, dit encore M. Goguet, que cette couleur fût aussi brillante que celle que nous connoissons aujourd'hui sous le nom d'écarlate fine. Je doute même que celle des anciens pût en approcher. Avant les découvertes chymiques l'art de teindre devoit être très-imparfait. Sans les préparations que la chy-

(*a*) Mém. de Mr. Jussieu, *Mém. de l'Académie des Sciences, année* 1736.

(*b*) Cependant les rouges des tapisseries de Flandres & de Bruxelles en sont tirés, & l'on en trouve qui depuis 200 ans n'ont point changé; mais comme la teinture de la cochenille a un coup d'œil plus agréable, plus flatteur, c'est assez pour lui faire obtenir la préférence. Aussi est-elle devenue une des branches les plus considérables du commerce de Luxe. *Progrès du Commerce*, p. 111.

mie nous fournit, on ne pourroit pas teindre les étoffes en écarlate fine. C'est la plus belle & la plus éclatante couleur de la teinture ; mais c'est aussi une des plus difficiles à mettre à son point de perfection, suivant les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, cités ci-dessus, p. 56. Voyez aussi l'art. *Manufactures*.

Voici comment Thomas Gage parle du coquillage d'Amérique qui donne la pourpre.

Le poisson qu'on nomme *pourpre*, & qui est enfermé dans un coquillage, se trouve dans les mers des Indes Espagnoles aux environs de Micoza. Ce poisson vit ordinairement sept ans ; il se cache vers le lever de la canicule, & continue ainsi caché 300 jours durant ; on en ramasse au printems, & en les frottant l'un contre l'autre, ils rendent une certaine salive ou glaire épaisse comme de la cire molle ; mais la teinture de pourpre est dans la gueule du poisson, & la plus fine est dans une petite veine blanche, n'y en ayant point dans le reste du corps, qui est de nul usage. Le drap de Ségovie qui en est teint se vend jusques à 20 écus l'aune, & il n'y a que les plus grands seigneurs Espagnols qui s'en servent.

Les Isles Antiles Françoises ont aussi leur pourpre marine ; le poisson dont on la tire se nomme *burgan de teinture* ; il est de la grosseur du bout du doigt, & ressemble aux limaçons ordinaires qu'on nomme des *vignaux* ; sa coque est assez forte, quoique fort mince ; elle est de couleur d'azur brun ; sa chair est blanche ; ses intestins sont d'un rouge très-vif dont la couleur paroît au travers de son corps, & c'est ce qui teint l'écume qu'il jette quand il est pris, qui est d'abord d'un violet tirant sur le bleu.

Pour obliger ces animaux à jetter une plus grande quantité d'écume, il n'y a qu'à les mettre dans un plat, les agiter & les battre les uns contre les autres avec la main ou avec des verges ; dans un moment ils remplissent & couvrent le plat de leur écume laquelle étant reçue sur un linge se change en rouge de pourpre à mesure qu'elle se seche (*a*).

On trouve encore aux Antiles une autre sorte de teinture qui approche beaucoup de la pourpre marine, mais qui se tire d'une plante qu'à cause de la couleur qu'elle donne on appelle *lianne à sang*.

Il paroît que le pere Labat ne désespère pas qu'on puisse fixer cette couleur, l'ayant lui-même tenté avec quelque succès.

(*a*) Quand il se retire après avoir été touché, il répand sa liqueur pourpre, comme la seche jette son encre ; la couleur en est belle & foncée ; on ne peut détacher qu'avec peine le linge qui en a été une fois imbu. Il s'agit de sçavoir si l'on en pourroit pêcher une assez grand quantité pour en faire un objet de commerce. *Philosophical trans. for the year*, 1858. N°. *LXXVII*.

En effet, ayant fait bouillir cette liqueur avec de l'alun qu'il y fit dissoudre, non-seulement il s'apperçut que la toile & les étoffes de laine & de coton qu'il trempa, prirent une couleur plus vive & plus belle, mais encore qu'après avoir été à la lessive & savonnées cinq ou six fois, elles se déchargeoient peu & ne teignoient point les autres toiles; il remarqua même que les étoffes de laine & de coton réussissoient mieux, prenoient plus aisément la couleur & la conservoient mieux.

Voici à peu près à quoi se reduit tout ce que l'on a dit du coquillage de Provence.

Le suc, qui dans ces coquillages fait la couleur dont il s'agit, est blanc quand ils sont bien sains & bien conditionnés. A peine est-il exposé au soleil, qu'il devient successivement, en moins de 5 minutes, verd, pâle & jaunâtre, verd d'émeraude, verd plus foncé, bleuâtre, rouge, pourpre vif & très-foncé.

Quand le suc est verd dans l'animal, ce que M. du Hamel attribue à une maladie, il devient aussi-tôt d'un beau rouge au soleil; la coquille même, qui en ce cas-là est quelquefois verte, rougit aussi. Ce qui ne devient pas pourpre ou rouge, reste verd. Un soleil plus fort rend les changemens de couleur plus prompts, & peut-être aussi les couleurs plus vives.

En Provence, où les expériences ont été faites, le soleil de Janvier & de Février n'a pas fait ce que faisoit celui de Mars. Il a paru même que dès le mois de Mars le soleil n'étoit plus nécessaire, & que l'air bien échauffé, même dans des tems couverts, suffisoit; à plus forte raison suffiroit-il dans des mois plus chauds.

Cette pourpre auroit par sa grande viscosité un grand avantage dans la teinture; elle a résisté aux plus violens débouillis par lesquels Mr. du Hamel l'a fait passer. Ce n'est pas que les échantillons qui en ont été teints, ne se soient beaucoup déchargés; mais il étoit aisé de s'appercevoir que cela n'arrivoit qu'à leur superficie, & que le corps de l'étoffe ou du linge étoit toujours également pénétré de la couleur.

PRELE, ASPRESLE, autrement *Queue de cheval*, en latin *Equisetum*. C'est une espèce d'herbe ou de jonc, très-dur & très-rude, dont les ébénistes & autres ouvriers en bois se servent pour polir leurs ouvrages après qu'ils les ont rapés & à demi polis avec la peau de chien de mer. Elle se plait dans les lieux aquatiques, où elle croît d'une hauteur considérable quand elle trouve quelque arbre où s'attacher.

C'est avec les tiges rondes de cette plante, qui sont divisées par nœuds & si rudes, qu'on s'en sert pour polir le bois & même le fer. Pour cet effet, on emmanche des fils de fer de 3 ou 4 pouces

de long dans un morceau de bois; on casse l'aspresle au dessus des nœuds, & l'on insère un des fils de fer dans la cavité de la tige; & ainsi des autres fils de fer. Les fils de fer soutiennent l'écorce dont ils sont revêtus, & l'appliquent fortement contre les pièces d'ouvrages à polir, sans qu'elle se brise *Encycl.* art. *Aspresle.*

On s'en sert aussi dans les ménages, pour écurer la vaisselle d'étain. Elle est encore en usage dans la médecine, étant vulnéraire & astringente, estimée bonne dans les ulcères intérieurs, & pour arrêter le sang dans les hémorragies. Elle a été beaucoup plus employée dans les maladies il y a un siècle, qu'à présent.

PRINCE-METAL. Voyez *Métal de Prince* & *Tombac.*

PRUNEAUX. Ce sont des prunes séchées & cuites dans le four ou au soleil.

Les marchands épiciers font un grand commerce de pruneaux de toutes sortes. La plus grande quantité vient de Touraine, particulièrement de Tours, de St. Maur & de Chinon, comme les gros & petits sainte-Catherine, les saint-Julien, les petits pruneaux noirs de damas, &c. Il s'en envoie aussi beaucoup de Bourdeaux, où il s'en fait en tems de paix un négoce assez considérable avec les étrangers; les Anglois & les Hollandois en enlevant beaucoup. Les pruneaux de Bourdeaux sont gros, longs & noirs. Il y a encore les pruneaux de Mont-mirel, qui sont les perdrigons, les impériales ou dattes, &c. Les boîtes dans lesquelles viennent les plus beaux pruneaux, sont des espèces de petits boisseaux, qu'on appelle *gallons.* Les communs se mettent ordinairement dans des tonneaux.

Les véritables pruneaux sont l'espèce de *prunes* qu'on nomme *de damas*, qu'on a fait sécher avec méthode. Leurs qualités sont fort salutaires; car elles temperent l'ardeur du sang, en lâchant le ventre, & conviennent à bien des maux.

La reine-claude est la meilleure de toutes les prunes. L'impériale est une belle prune. La dauphine est une des meilleures, de même que le gros damas de Tours. On fait avec plusieurs espèces de prunes des confitures fort agréables. Le petit damas noir est celle dont on fait ordinairement les pruneaux à Tours. Voyez l'*Agronome* & *suite de* Geoffroy, tom. II, 1750, p. 78. Suivant un avis de Montauban, dans le *Journal de Commerce*, Avril, 1760, les prunes sèches des environs de Montauban, valent environ L. 3. le cent pesant, & sont de meilleure & plus parfaite qualité que par-tout ailleurs.

PRUNES DE BRIGNOLES. Voyez *Brignoles.*

PSYLLIUM. Semence qui est fort en usage en médecine, & qui fait partie du commerce des marchands droguistes. On l'emploie en mucilage, pour les inflammations de la bouche, des reins, & dans la dyssenterie. Son mucilage est aussi employé extérieurement dans l'inflammation des yeux. La plus grande partie de cette graine vient de la Provence & du Languedoc, où la plante qui la produit croît en quantité dans les lieux incultes.

Il y a sous le genre de psyllium, quatre espèces de connues. On appelle cette plante en François, *herbe aux puces*, à cause de la figure de ses semences, comme on vient de le dire. *Voyez* suite de Geoffroy, tom. II, p. 99.

PUMICIN. C'est ainsi qu'on nomme l'huile de palme, autrement l'huile de Sénégal. Voyez *Huile de Palme*.

PUNTAS DE MOSQUITO. Espèce de dentelles qui sont propres pour le commerce de l'Amérique Espagnole. Les Hollandois qui sont ce négoce les envoient à Cadix par assortimens de 20 pièces, dont il doit y en avoir la moitié d'un même dessin, depuis 3 jusqu'à 8 ou 10 doigts de large; & l'autre moitié d'un autre dessin, depuis 4 jusqu'à 10 doigts de largeur.

Ce nom est Espagnol, & signifie, *dentelles à petite mouche*: car *puntas* veut dire *dentelles*, & *mosquito*, *petite mouche*, *moucheron*.

PUTOIS. Animal sauvage à quatre pieds. On lui a donné ce nom à cause de son extrême puanteur. Le putois, qui est fort connu en France, a le poil brun, & ressemble assez pour la forme à la fouine. Sa peau est du nombre des pelleteries qu'on appelle *sauvagines*, & ne sert qu'aux ouvrages communs.

Il ne ressemble point à la fouine par l'odeur, qui est si fétide, qu'on l'a d'abord distingué & dénommé par-là. Sa peau, quoique bonne, est à vil prix, parce qu'elle ne perd jamais entièrement son odeur naturelle. C'est un animal des pays tempérés; on n'en trouve que peu ou point dans les pays du Nord, & ils sont plus rares que la fouine dans les climats meridionaux. Le puant d'Amérique est un animal différent, & l'espèce du putois paroît être confinée en Europe, depuis l'Italie jusqu'à la Pologne. *Hist. Nat.* par Buffon, in-4to. tom. VIII,

PYLAKENS. Draps d'Angleterre dont l'aunage est depuis 24 jusqu'à 26 aunes: il y en a aussi depuis 15 jusqu'à 20,

PYRETHRE. Racine médicinale qui vient du royaume de Tunis par la voie de Marseille, dont on se sert pour appaiser la

douleur des dents, & que les vinaigriers emploient auſſi dans la compoſition de leurs vinaigres.

La pyrethre eſt une racine de moyenne longueur, de la groſſeur du petit doigt, griſâtre au dehors, blanchâtre en dedans, garnie de quelques fibres & d'un goût âcre & brûlant. La plante qu'elle produit a ſes feuilles vertes & très-petites, ſemblables à celle de nos marguerites : ſes fleurs ont aſſez de reſſemblance à celle du buphthalmum des Alpes.

On doit choiſir la pyrethre nouvelle, bien nourrie, ſèche, malaiſée à rompre, du goût & de la couleur qu'on vient de dire.

On appelle auſſi la pyrethre, *racine ſalivaire*, parce qu'elle fait beaucoup cracher. M. Schaw dit qu'on tranſporte à Conſtantinople & au grand Caire, une grande quantité de cette racine, & qu'étant confite on la mange dans les douleurs de dents & de la poitrine.

Il y a une autre eſpèce de pyrethre qu'on nomme autrement *pied d'Alexandre*, qui eſt communément apportée de Hollande, bien qu'elle vienne d'autres endroits. Sa racine eſt longue d'un demi-pied, gris-brun à l'extérieur, blanche deſſous, garnie de quelques fibres, & entourée d'une eſpèce de frange ou barbe à l'endroit d'où ſes tiges commencent à ſortir. Ses feuilles ſont petites, d'un verd jaune, & ſes fleurs par ombelle, d'un rouge pâle. Le goût âcre & mordicant de ſa racine fait qu'on la ſubſtitue quelquefois à la véritable pyrethre ; mais ſi elle eſt auſſi bonne pour le vinaigre, elle n'a pas la même vertu pour le mal de dents.

M. Tournefort n'ayant pu obſerver ce genre, n'en a pas établi les caractères. Il eſt cependant de la claſſe des ombellifères.

PYRITES. Nom que les chymiſtes donnent à une eſpèce de marcaſſite de cuivre, c'eſt-à-dire, à la matrice où ſe forme le métal parmi la pierre. C'eſt de cette marcaſſite d'où l'on tire le vitriol romain. Ce terme a été tiré du grec *pûr*, qui ſignifie *feu*: auſſi cette matière conçoit-elle le feu avec plus de facilité qu'aucune autre pierre : on l'appelle autrement *quis*. Ses pailles ſont dorées ou argentées. Anciennement on s'en ſervoit à faire des pierres d'arquebuſes à rouet. Voyez *Vitriol*.

Pyrites. Se dit généralement de la marcaſſite de tous les métaux, dont le nom eſt différent, ſuivant le métal dont elle participe ; comme *chryſites*, celle de l'or ; *argyrites*, celle de l'argent ; *chalcites*, celle du cuivre ; *molybdites*, celle du plomb ; *ſyderites*, celle du fer, &c.

La couleur de la pyrite eſt d'un jaune pâle & brillant, elle fait plus ou moins de feu, lorſqu'on la frappe avec l'acier, à proportion de ſa dureté. Sa couleur d'un jaune brillant devient une pou-

dre d'un rouge foncé : elle contient du fer. C'est la vraie pierre à feu des anciens. Il y a des pyrites de cette espèce dans la mine de soufre de Dylto dans la province de Nerike en Suède. Il y a des pyrides solides, de dures, de molles ; de celle-ci il y en a en Finlande & dans beaucoup d'autres endroits ; des pyrites en globules, de différentes couleurs. Il y a des pyrites en globules oblongs, à Franckenberg en Allemagne, qui contiennent de l'arsenic. Des pyrites brunes, ou d'un rouge foncé, comme du foie. Elle ne contient point de cuivre. Voyez *Minéralogie de* Wallerius, tom. I, p. 379, &c.

Voyez la *Pyritologie* ou *Histoire Naturelle de la Pyrite, ouvrage dans lequel on examine l'origine, la nature, les propriétés & les usages de ce minéral important, & la plupart des autres substances du même règne, &c. &c.* par Henckel, in-4to fig. Paris, 1760.

Le pyrite est très-avantageux dans la fonte des mines qui tiennent de l'argent ou du plomb, & l'on ne peut trop se donner de peine pour s'en fournir sans l'acheter. Il faut consulter l'ouvrage entier de M. Henckel pour connoître l'utilité de ce minéral. *Journal Economique*, 1751, Janvier, pag. 124.

PYROLA. Cette plante a pris son nom de la figure de ses feuilles, qui sont semblables à celles du poirier.

Quelques-uns l'appellent aussi *verdure d'hiver*, à cause qu'elle conserve sa feuille malgré la rigueur de cette saison. Elle se plaît dans les pays froids, & est assez commune en Allemagne, d'où nos droguistes la font venir.

Comme cette plante est rare dans les pays chauds, & qu'elle est assez chere à Paris, les herboristes y substituent de véritables feuilles de poirier, dont ils sement le pepin, les coupant quand elles sont de la grandeur de celles du véritable pyrola, & les faisant sécher pour qu'elles leur ressemblent davantage. La décoction de cette plante est très-astringente, & est bonne pour nettoyer & guérir les ulcères.

Les feuilles de cette plante entrent dans les herbes vulnéraires de Suisse, si célèbres dans le monde, parce que cette plante qui abonde sur les montagnes des Alpes, & sur-tout sur celles de Jura, y est estimée meilleure que par-tout ailleurs. On fait un grand commerce de ces herbes dans le comté de Neufchâtel, qui traverse la chaîne des montagnes de Jura, laquelle se trouve remplie de toutes les espèces. La pyrola est regardée comme la principale d'entr'elles. *Voyez* la suite de Geoffroy, tom. II, sect. II, pag. 119.

Q.

QUARTZ. Pierre, dont les parties qui la composent ne peuvent se discerner, parce qu'elles paroissent vitreuses dans la fracture, & ressemblent à une masse de verre fondu, &c. C'est comme la matrice des métaux. Dans les endroits où l'on trouve du quartz, on doit s'attendre à trouver aussi des mines. Voyez sur cette pierre, la *Mineral. de* Wallerius, tom. I, p. 193.

CLINCAILLE. C'est un terme général de négoce qui renferme une infinité d'espèces différentes de marchandises d'acier, de fer & de cuivre ouvrés, qui font partie du commerce de la mercerie. Les principales de ces marchandises sont des coûteaux, ciseaux, rasoirs, canifs, instrumens de chirurgie, tire-bouchons, & autres ouvrages de coûtellerie.

Des haches, faux, couperets, faucilles, croissans, cisailles, doloires, planes, bêches, boues, boyaux, ciseaux, tondres, ratissoires, & autres marchandises de taillanderie.

Des cadenats, serrures, gaches, verroux, tarjettes, fiches, couplets, briquets, pentures, gonds, heurtoirs, loquets, loquetaux, clous à vis, & autres pareils menus ouvrages de serrurerie.

Des marteaux, tenailles, étaux, alicattes, bigornes, forets, vrilles, mêches de villebrequins, tire-fonds, enclumes, lingotières, filières, limes, burins, poinçons, alênes, carrelets, aiguilles à emballer, scies, compas, équerres, niveaux, règles, porte-crayons, pieds de roi, & autres instrumens & outils propres à toutes sortes d'ouvriers & artisans.

Enfin, des boucles de souliers, boutons, anneaux de rideaux, chaînes à chiens, mouchettes, porte-mouchettes, binets, éteignoirs, cuillers, fourchettes, perçoirs & fontaines à vin, moules à dragées & à balles de plomb, éprouvettes à poudres, marteaux d'armes, tire-boures, tournevis, fers de bandoulières, mors de brides, caveçons, filets, mastigadours, étrilles, éperons, étrillers, bande, paneaux, & boucles de selles; en un mot, toutes autres menues marchandises de semblable nature.

Plusieurs mettent encore au rang de la clincaille, les ouvrages d'arquebuserie, tels que sont les arquebuses, pistolets, fusils, mousquets, mousquetons, carabines & canardières, même les armes blanches, comme sabres, épées, bayonnettes, halebardes, espontons & piques.

On oppelle de la *clincaille de balle*, celle qui est envoyée de loin dans les balles, qui étant pour l'ordinaire fabriquée avec peu de soin ou trop à la hâte, par de mauvais ouvriers, avec de méchante matière, est bien au dessous de celle qu'on commande & qu'on fait faire à de bons maîtres qu'on voit travailler devant soi.

La plus grande partie des marchandises de clincaille qui se voient en France, particulièrement à Paris, se tirent de St. Etienne en Forez, & de Thiers en Auvergne. Il en vient cependant beaucoup de Liège, d'Aix-la-Chapelle, de Nuremberg, de Francfort, & de quelques autres endroits d'Allemagne. L'Angleterre en fournit aussi, mais en petite quantité, ordinairement très-fine & fort estimée,

La plupart de ces ouvrages étant d'une nécessité indispensable & fréquente, on peut regarder les fabriques de clincaillerie comme très-avantageuses à l'état.

La clincaillerie angloise, sur-tout celle qui se fabrique à Birmingham, Bourg d'Angleterre, dans la province de Warwick, est, sans contredit, la mieux travaillée, la plus finie, la plus parfaite enfin : elle est aussi la plus chere. Néanmoins les Anglois ont le secret, par une certaine économie qu'ils apportent dans leurs manufactures, de donner à bon marché des ouvrages très-bien travaillés.

Vient ensuite la clincaillerie françoise. Il s'est établi à la Charité-sur-Loire, une manufacture qui se propose d'imiter les ouvrages des Anglois les mieux travaillés dans ce genre de fabrication. Elle est établie sous le nom *d'Alcok Frenais & Ce*. On y fabrique à la méthode angloise toute sorte de boutons dorés, d'or & d'argent doublé, d'étain pur & d'étain argenté, le tout monté sur bois ou sur os. Trois habiles graveurs uniquement occupés à inventer de nouveaux dessins, sont en état d'exécuter ceux qui leur seroient commandés.

On y fabrique aussi des boucles en argent & cuivre doré, & l'on se dispose à y faire par la suite différentes sortes d'ouvrages de clincaillerie angloise.

Le magasin général est établi à Paris chez le Sr. Everat, marchand mercier, rue Montorgueil.

On peut aussi s'adresser directement à la manufacture même, sur-tout pour les grosses parties de commande : on les a dans la quinzaine.

On se sert des eaux-fortes de Paris pour la belle dorure à la façon angloise de ces sortes ouvrages, sans recourir aux eaux-fortes d'Angleterre.

On prétend même que l'eau-forte que l'on fait venir d'Angleterre

terre ne rend pas les dorures aussi brillantes que celles de France. Enfin la Charité-sur-Loire est une rivale de Birmingham.

La clincaillerie d'Allemagne est la plus commune & la moins chère de toutes. C'est aussi celle dont il se débite le plus.

Les François, les Anglois, les Hollandois & les Vénitiens surtout, portent beaucoup de leurs clincailleries à Smyrne & dans les autres échelles du Levant. On débite principalement dans ces échelles, des aiguilles, des épingles, des coûteaux, des canifs, des rasoirs, du fil d'or pour la broderie, des perles fausses, des miroirs. Ce dernier article est considérable, parce que les Levantins emploient beaucoup de miroirs pour la décoration de leurs maisons, & de leurs kiosques ou belvedere. On leur porte aussi beaucoup de clinquant pour les ornemens des places publiques, des maisons, des caffés, dans le tems des réjouissances & des fêtes de la nation. *Dict. du Citoyen* & *Journ. Econ.* p. 312 & 362, 1759.

QUINETTE *ou* QUIGNETTE. Espèce de camelot ordinairement tout de laine, & quelquefois mêlé de poil de chèvre, qui se fabrique à Lille en Flandre & aux environs, dont la largeur est de 2 tiers, & la longueur des pièces de 20 à 21 aunes mesure de Paris. La destination la plus ordinaire de ces sortes de camelots, est pour l'Espagne.

Il se fait à Amiens en Picardie, certains petits camelots de demi-aune de large, auxquels on donne aussi le nom de *quinette*. Voyez *Camelot d'Amiens*.

QUINQUINA *ou* KINA KINA. C'est une écorce extrêmement sèche, de l'épaisseur de 2 ou 3 lignes, qui est extérieurement rude, brune, couverte quelquefois d'une mousse blanchâtre, & intérieurement lisse, un peu résineuse, de couleur rousse ou de rouille de fer, d'une amertume très-grande, un peu astringente, & d'une odeur aromatique qui n'est pas désagréable. Quelquefois on apporte le quinquina en écorces assez épaisses, longues de 3 ou 4 pouces au moins, & larges d'un pouce, non roulées; ce sont des écorces arrachées du tronc de l'arbre. Quelquefois elles sont minces, roulées en petits tuyaux, extérieurement brunes, marquées légérement de lignes circulaires, & couvertes de mousse; intérieurement elles sont rouges; ce sont les écorces des petites branches. D'autrefois elles sont par morceaux très-petits, ou coupés fort menus, jaunes en dedans & blanchâtres en dehors. On dit que c'est le quinquina qu'on a levé des racines, & il est fort estimé des Espagnols.

Il faut choisir celui qui est rouge ou qui tire sur le rouge, &

dont la couleur ressemble à celle de la cannelle, qui n'ait rien de désagréable au goût, & dont l'amertume ait quelque chose d'aromatique; d'une odeur qui approche du chansi, légérement aromatique, friable lorsqu'on le brise sous la dent; & on doit rejetter celui qui est visqueux, gluant, dur comme du bois, vieux, passé, insipide, & falsifié par le mélange de quelqu'autre écorce trempée dans le suc d'aloës.

Cet arbre, appellé par les Espagnols *palo de calenturas*, *bois des fièvres*, & par les Indiens, *arbre à enivrer*, à cause de la propriété qu'il a d'enivrer les poissons, lorsqu'après avoir battu son bois & son écorce, on le met enfermé dans un sac dans les étangs & autres eaux dormantes, n'avoit point encore été décrit exactement, quoique plusieurs en eussent parlé.

Mais à l'assemblée publique de l'*Académie Royale des Sciences de Paris*, de l'année 1738, M. du Fay, membre de cette académie, lut une *description de l'arbre du quinquina* qui lui avoit été envoyée du Pérou par M. de la Condamine, qui est aussi de cette académie. On a reconnu par cette description que c'est un arbre qui n'est pas fort haut, dont le tronc, qui est médiocre, donne naissance à plusieurs branches.

L'arbre du quinquina vient de lui-même dans le Pérou, surtout auprès de Loxa, ou Loya, sur les montagnes qui environnent cette ville, à 60 lieues de Quito.

Il y avoit long-tems que les Indiens avoient découvert par hasard la vertu fébrifuge de cette écorce, lorsque les Européens arrivèrent dans le pays; mais depuis la découverte de cette partie du monde jusqu'à l'année 1640, les Indiens, en haine des Espagnols, avoient grand soin de tenir caché cet excellent remède, jusqu'à ce qu'enfin un Espagnol, gouverneur de Loxa, en eut connoissance par le moyen d'un Indien, qui le lui enseigna par reconnoissance de quelques services qu'il avoit reçu de lui. Peu de tems après, la comtesse del Cinchon, femme du Vice-Roi de Lima, fut attaquée d'une fièvre tierce violente, qui est comme une maladie épidémique dans ces pays-là. Comme le danger paroissoit grand, aussi-tôt le bruit s'en répandit par toute la ville, & alla jusqu'à Loxa. Le gouverneur écrivit au Vice-Roi, & lui marqua qu'il sçavoit un secret qui rendroit sur le champ la santé à sa femme. Cette dame prit le remède, & à peine l'eut-elle pris, qu'elle recouvra la santé, au grand étonnement de tout le monde. Cet événement rendit ce remède fameux à Lima & dans toute l'Amérique Espagnole, & on lui donna le nom de *poudre de la comtesse*.

Lorsque le Vice-Roi fut de retour en Espagne, la connoissance de ce nouveau fébrifuge se répandit en peu de tems dans tout ce

royaume, & l'expérience répondoit aux vœux des malades.
Vers l'année 1649, le pere Provincial des Jésuites d'Amérique étant revenu en Italie pour l'assemblée générale de tout l'ordre, & ayant apporté avec lui une grande quantité de cette écorce, on en distribua à plusieurs religieux de cet ordre, qui se trouvèrent alors assemblés à Rome de différens pays : la réputation de ce remède s'accrut encore ; car ces peres, de retour chez eux, guérissoient par cette poudre toutes les fièvres intermittentes. On lui donna le nom de *poudre des peres*, & les Anglois l'appellent encore aujourd'hui *poudre jésuitique*. On l'appelloit encore *la poudre du cardinal de Lugo*, parce que par les soins & les charités de ce pieux cardinal, on en distribuoit gratis une grande quantité aux religieux & aux pauvres de la ville de Rome.

Le prix de cette poudre, que les jésuites vendoient un écu d'or la prise, le peu d'effet qu'elle produisoit quelquefois, faute de bien sçavoir la manière de la prendre, en fit négliger l'usage ; & elle commençoit à n'être plus guère connue, lorsque le chevalier Talbot, Anglois, vers l'année 1679, la remit en vogue, par le grand nombre de guérisons surprenantes qu'il fit à la cour & à la ville avec cette poudre préparée à sa manière, dont le secret devint public par la magnificence de Louis XIV, qui récompensa en grand Roi cet habile Anglois, pour l'obliger à communiquer sa préparation, à laquelle depuis nos plus sçavans médecins ont changé, augmenté & diminué, chacun suivant leurs découvertes & leurs expériences.

Le quinquina se vend chez les marchands épiciers & droguistes, en écorce ou en poudre. Ceux qui l'achetent en écorce doivent le choisir d'une substance compacte & très-sec, qui n'ait point été mouillé, & qui ne se réduise point trop facilement en poudre en le rompant. Les petites écorces fines, noirâtres, chagrinées par dessus, rougeâtres par dedans, d'un goût amer & désagréable, sont les plus estimées.

Pour le quinquina en poudre, il doit être bien passé au tamis, & pris chez des marchands fidèles & de connoissance, (ou plutôt chez les meilleurs apothicaires,) étant très-facile de le sophistiquer ; & très-difficile de s'en appercevoir.

Mr. Arrot, chirurgien Ecossois, dit, dans une *relation sur le quinquina*, que la petite écorce, qui se roule comme des morceaux de cannelle (& qui en Angleterre est la plus estimée, comme étant coupée sur les branches, & aussi reconnue pour la meilleure & la plus efficace dans les fièvres intermittentes) est seulement l'écorce des jeunes arbres, laquelle étant fort mince, se roule de cette manière, & que l'écorce des branches ne compenseroit pas la peine & la dépense qu'elle causeroit pour la couper. Il a aussi déclaré,

qu'après que l'écorce est coupée de chaque arbre, il faut au moins 18 ou 20 ans pour qu'elle revienne; ce qui est directement contraire à ce qu'a rapporté Mr. Olivier, dans les *Transact. Philos. n.* 290. Il ajoute en outre, que le fruit de cet arbre n'est point du tout comme une châtaigne, ainsi que le rapporte le même Mr. Olivier, mais plutôt qu'il ressemble à une cosse qui renferme une semence en quelque manière semblable à celle du houblon, & qu'il en a envoyé quelques-unes en Angleterre.

Il ne put dire par quel artifice ou stratagême les jésuites ont pu faire que cette écorce portât leur nom, si ce n'est pas eux qui l'ont apportée les premiers en Europe, & qui s'y sont donnés comme ceux qui en ont les premiers découvert la vertu; mais il assura que l'opinion commune à Loxa, est que les qualités & les usages en ont été connus par les Indiens, avant que les Espagnols vinssent dans le pays, & qu'ils s'en servoient pour la guérison des fièvres intermittentes, qu'ils avoient fréquemment dans toute cette contrée pluvieuse & mal-saine.

C'est avec raison que l'on regarde le quinquina comme une antidote contre la fièvre; car on peut le donner en toute sûreté, & sans aucun danger, dans toutes sortes de fièvres intermittentes, remittentes, continues, ou continentes, à toutes sortes de personnes, de tout âge, de tout sexe, aux enfans du premier âge, aux adultes, aux vieillards, aux filles, aux femmes enceintes & aux femmes en couche. Car R. Morton, médecin Anglois, qui a le mieux traité des fièvres & de la vertu fébrifuge du quinquina, assure que pendant 25 ans, il ne s'est point apperçu que l'usage du quinquina ait causé le moindre mal, si ce n'est une légère surdité, incommode seulement dans le tems qu'on en fait usage; il ajoute qu'il ne s'est jamais répenti d'avoir prescrit ce remède. La même chose est confirmée par l'expérience journalière que nous en avons faite, dit feu Mr. Geoffroy, *Mat. médicale*, tome II, page 333. Voyez aussi les *Remarques sur le quinquina*, par le docteur Woodward, dans le *Journal Economique*, p. 285, 1758, de quelle manière on doit administrer ce remède.

QUINTESSENCE. C'est ainsi que les marchands apothicaires & droguistes nomment ce qu'il y a de plus exquis, de plus pur & de plus subtil dans les corps naturels, tiré ou extrait par le moyen du feu. Chez les chymistes ce terme signifie la même chose.

R.

RACINE. Partie des arbres, plantes ou herbes, qui reçoit d'abord le suc de la terre, & qui le distribue ensuite à toutes les autres. Cette partie, qui est ordinairement fibreuse & couverte d'une écorce plus ou moins épaisse, se trouve presque toujours cachée dans la terre, y en ayant peu qui paroisse au dehors.

Il y a de plusieurs sortes de racines qui entrent dans le commerce, dont le plus grand nombre fait partie du négoce des marchands épiciers-droguistes & apothicaires; les unes étant propres pour la médecine, les autres pour la teinture, plusieurs pour les épices, & quelques-unes pour divers usages.

Les racines médicinales sont ou exotiques, ou du pays. En France les pharmaciens rangent parmi les racines étrangères, le vrai *acorus*, l'*acorus* des Indes, l'angélique, autrement archangélique, ou racine du S. Esprit; l'anthore, les aristoloches longues, rondes, clématites, & la petite; le behen blanc & rouge, la carline, le cassummuniar, le contrayerva, le curcuma ou terramerita, le dictame blanc, le doronic, l'ellebore blanc & noir, le galanga, la gentiane, le gingembre, le ginseng, les hermodactes, le jalap, l'impératoire, l'ipecacuanha, l'iris de Florence, le méchoacan, le meum, les naros, le ninzin, la pereyra brava, ou butua, le rapontinc, la réglisse, la rhubarbe, la salsepareille, le seneka, la serpentaire de Virginie, le souchet long & rond, la squine, le turbith, la zédoaire, le zérumbeth.

Les racines médicinales du pays sont beaucoup plus nombreuses.

Les racines propres aux teintures sont le *terramerita*, autrement *concoume*, ou plutôt *curcuma*, *l'orcanette* & la *garance*.

Les racines propres à différens ouvrages sont celles de buis, d'olivier, de noyer, de frêne, &c. *Voyez* ces articles.

Racine. Veut aussi dire la racine de noyer qui sert à faire cette couleur; mais sous le nom de racine on comprend l'écorce & la feuille du noyer & encore la coque de noix.

La racine du noyer n'est bonne en teinture que dans l'hiver, parce que la sève de l'arbre s'y trouve comme retirée; l'écorce, lorsque l'arbre est en sève; la feuille, quand les noix ne sont pas encore bien formées; & la coque de la noix, lorsque les noix sont encore dans leur coque verte, & qu'on les a ouvertes pour tirer le cerneau.

Pour conserver long-tems la teinture de ces différens ingrédiens que fournit le noyer, il faut les mettre dans une cuve bien remplie d'eau, & ne les en tirer que pour les employer. Voyez *Couleur.*

RAFFINAGE, ou RAFINAGE, ou AFFINAGE. On le dit des métaux, du suc & du sel; de celui-ci, quand à force de le faire bouillir on le fait devenir blanc; de celui-là, lorsque le clarifiant à plusieurs reprises, & en le faisant cuire à divers fois, on lui donne certain degré de blancheur, & assez de solidité pour le mettre dans des moules & les dresser en pains, & des métaux, en leur donnant plusieurs fusions. Voyez *Sel*, *Sucre*, *Affinage* & *Métal.*

Nous ajouterons ici que la manière ordinaire dont on se sert pour raffiner l'or & l'argent, consiste en une opération qu'on nomme communément *la coupelle* (Voyez *cet article*, & celui de l'*Affinage.*) » J'ai fait, dit M. Homberg (*Histoire de l'Académie » des Sciences*, an. 1701) plusieurs tentatives pour abréger cette » opération, & j'ai donné différens moyens pour purifier l'argent » selon les différens métaux dont l'argent peut être allié, parmi » lesquels j'ai proposé de le calciner par le soufre commun lorsqu'il est allié de cuivre, ce qui se fait fort aisément, & de le dégager ensuite du soufre par les sels fixes; le cuivre par ce moyen » reste dans les scories, & l'argent paroît fin; le tout avec moins » de peine & en moins de tems que si l'on avoit mis l'argent au » plomb pour le séparer du cuivre.

» Mais comme le sels fixes qu'on emploie pour observer le soufre commun qui avoit servi à calciner l'argent, ne laissent pas » d'être chers, & qu'il faut beaucoup d'attention pour ne pas perdre de l'argent, je me suis avisé de me servir d'un autre moyen » qui fait mieux & qui coûte moins; le voici.

» On calcine l'argent par la moitié de son poids de soufre commun, & lorsque le tout est bien fondu ensemble, on jette » dessus à différentes reprises de la limaille de fer autant qu'il en » convient, ce qui se juge aisément dans l'opération; ce soufre » quitte aussi-tôt, l'argent se joint au fer, & ils se convertissent » tous deux en scories qui surnagent sur l'argent, & l'argent se » trouve fin au fond du creuset.« Voyez aussi le *Journ. Econ.* 1754. Fév. p. 161.

Raffinage. Il signifie aussi le sucre même raffiné.

Depuis quelques années le raffinage des sucres se fait aux Isles Antilles Françoises, ce qui a presque fait tomber tous les raffinages de France. Le *Dictionnaire du Citoyen* s'en plaint aussi beaucoup, parce que la vente des sirops convertis en guildives ou taffia aux

Isles, fait beaucoup de tort à la consommation des eaux-de-vie de France.

L'intendant de S. Christophe, qui possédoit des habitations, ayant fait entendre à M. Colbert que le seul remède qu'il falloit employer pour empêcher la sortie du sucre brut, & pour vendre aux étrangers du sucre raffiné à bon marché, étoit de permettre l'établissement de cinq raffineries dans les colonies, à l'imitation des Anglois; par-là, disoit-on, nous ferons nous-mêmes le profit des raffineries; deux livres de sucre brut rendent aux colonies une livre de sucre raffiné; en France il en faut deux livres & demie; ainsi nous serons en état d'en vendre aux étrangers, & de n'en point recevoir d'eux.

M. Colbert y consentit; mais il ne fut pas long-tems sans éprouver que les principes sont la seule autorité en matière d'état, parce qu'elle n'égare jamais. Voyez ce qui en résultat dans les *Recherches sur les finances de France*, tom. I, page 547, & tom. II, page 6. En 1684, on fut obligé de défendre d'établir des nouvelles raffineries aux Isles, mais on laissa subsister celles qui étoient établies. Les raffineurs exercèrent un monopole véritable. La réexportation des sucres bruts continua cependant d'être défendue, & l'on comptoit alors que de 27 millions de livres de sucre fabriqués dans les colonies françoises, il en restoit environ 7 millions en surchange. Depuis les choses se sont rétablies; mais la France n'a pas laissé de perdre la moitié sur sa navigation; les raffineries de France n'ont pas été un seul moment en état de lutter avec les raffineries étrangères.

Raffinage du salpêtre. Voyez *Salpêtre*.

Raffinage du soufre. Le soufre se raffine dans une chaudière de fer coulé, où on le fait fondre sur un feu médiocre sans mélange d'aucune eau. Quand il est bien fondu, on y jette de l'huile de baleine, qui pousse d'abord sur la surface de la chaudière toutes les ordures & les impuretés qui peuvent être dans le soufre. Après qu'il a été bien écumé, on le jette dans de petits baquets de bois où il se refroidit & prend corps.

RÉSEAUX DES INDES. Ce sont des ouvrages de soie propres à faire des ceintures ou des jarretières. Ceux qui sont destinés pour des ceintures sont apportés des Indes garnis aux deux bouts de houpes d'or ou d'argent. Ils ont deux aunes ou environ de longueur sur un troisième ou cinq douzièmes de largeur.

RAISIN. Fruit de la vigne, duquel en le foulant dans une cu-

ve, ou en le mettant ſous le preſſoir, on tire le vin ; cette liqueur ſi délicieuſe & ſi utile à l'homme. Voy. *Vin.*

Il y a un nombre très grand de différentes eſpèces de raiſins qui ſe mangent frais ou ſecs ; mais on ne parlera ici que de ceux dont les marchands épiciers & droguiſtes ſont négoce, ſoit qu'ils ſoient utiles à la médecine, ſoit qu'ils ſervent à la nourriture, comme ceux qui ſont du nombre des fruits qu'on nomme *fruits de carême.*

Raiſins de Damas. Ces raiſins ſont fort d'uſage pour la compoſition des tiſanes pectorales, & on les y emploie ordinairement avec les jujubes, les ſebeſtes & les dattes. Ils ſont nommés de *Damas*, du nom de la capitale de Syrie, aux environs de laquelle ils ſe cultivent, & d'où ils s'envoient dans des eſpèces de boîtes de ſapin à demi-rondes qu'on appelle *buſtes*, qui ſont de différentes grandeurs, y en ayant du poids depuis 15 livres juſqu'à 60.

Ces raiſins, tels qu'on les apporte à Paris, ſont égrainés, plats, de la longueur & groſſeur du bout du pouce, ce qui doit faire juger de leur groſſeur extraordinaire quand ils ſont frais, & empêcher qu'on trouve tout-à-fait incroyable, ce que des voyageurs ont écrit dans leurs relations, qu'il y a des grappes de ces raiſins qui peſent juſqu'à 25 liv.

Il faut choiſir les raiſins de Damas nouveaux, gros & bien nourris, & ſur-tout prendre garde que ce ne ſoit des raiſins de Calabre ou des raiſins aux jubis applatis & mis dans les buſtes ou boîtes des véritables Damas ; ce qu'on reconnoîtra aiſement au goût, ceux-ci l'ayant fade & deſagréable, & ceux qu'on leur ſuſtitue étant doux & ſucrés.

Raiſins de Corinthe. Ce ſont des petits raiſins égrainés ; ils doivent tous être noirs, ou plutôt de couleur violette, qu'on regarde comme ceux de la meilleure qualité ; car s'ils ſont rouges, c'eſt qu'ils n'ont pas été cueillis mûrs, ou ſont de treille, leſquels ne ſont jamais bons, comme ceux de la plante qui eſt ſeul & ſéparée : c'eſt pourquoi l'on a ſouvent défendu ces treilles ; mais l'intérêt particulier a toujours prévalu ſur la loi, à cauſe que ces treilles en produiſent une quantité beaucoup plus conſidérable que les plantes ſéparées, comme elles étoient toutes autrefois.

Ces raiſins approchent de la groſſeur de celle du poivre : les plus petits ſont les meilleurs & les plus eſtimés.

Il n'y a aucun lieu dans l'Archipel où l'on recueille préſentement de ces raiſins, y ayant plus de 70 ans que toutes les plantes qui en reſtoient dans l'Iſthme de Corinthe ont été arrachées. Il eſt vrai qu'il en croît aux environs de Smyrne une certaine quantité ; mais comme ils ſont plus gros que ceux qui viennent d'ailleurs,

comme nous l'allons dire, & qu'ils ont le pepin comme ceux qu'on recueille, en petite quantité pourtant, dans les Isles de Cicile & de Lipari, cela fait que ni les uns, ni les autres ne sont estimés comme ceux qui viennent de Isles de Zante, de Céphalonie, & de Théachi, sujettes aux Vénitiens, dans le Levant, dont le produit annuel est incertain, parce qu'il dépend principalement de la chûte des pluies; car si elles viennent à tomber dans le mois de Mai, lorsque le fruit est en fleur, elles le diminuent à proportion de la quantité qu'il en tombe: si c'est au mois d'Août, lorsque le fruit est exposé dans l'aire pour le sécher, non-seulement elles en diminuent la quantité, mais elles préjudicient encore ou en gâtent la qualité, suivant que la pluie continue, & qu'elle est petite ou grosse, tombant quelquefois avec tant de violence qu'elle transporte dans la mer une bonne partie de la récolte. Sans cela, elles produiroient cinq ou six millions de livres (de Venise) à Zante, & environ autant à Céphalonie; mais il ne s'en recueille ordinairement que 3 ou 400 milliers sur la petite Isle de Théachi, autrement petite Céphalonie. A peu de distance de ces Isles, mais sous le gouvernement Ottoman, celle de Nathalico en produit 4 à 600 milliers, de même que Patrazzo & Vostizza, où l'on en recuille 100, à 150, & quelquefois jusqu'à 200 milliers; ainsi l'on peut compter que toute la récolte peut aller de 12 à 13 millions de ce poids, qui est le même que le gros poids de Venise. On en envoie à Venise deux à 3 millions de ceux de Céphalonie, dont la plus grande partie est destinée pour l'Allemagne; & ceux qui restent sur les trois Isles Vénitiennes, de même que ceux de Nathalico, sont annuellement expédiés pour l'Angleterre, la Hollande, & Hambourg: & enfin ceux de Vostizza & de Patrazzo sont tantôt envoyés à Livourne, tantôt à Trieste, & quelquefois à Ancone.

Ils viennent ordinairement par la voie de Marseille dans des balles du poids de deux à trois cens livres, où ils sont extrêmement pressés & entassés. Les Anglois & les Hollandois en tems de paix en apportent aussi quantité à Bourdeaux, la Rochelle, Nante & Rouen.

Les raisins de Corinthe doivent se choisir nouveaux, petits, en grosses masses. Quand ils sont bien emballés ils peuvent se garder deux ou trois ans, en ne les remuant point & ne leur donnant aucun air. Ils entrent dans l'assaisonnement de plusieurs ragoûts & dans quelques compositions médicinales où ils peuvent tenir lieu de raisins de Damas.

On ne peut rien dire de positif touchant le prix, dépendant plutôt du peu ou beaucoup de demandes qu'on en fait par commission de Venise pour le Ponent, que de la quantité qu'on en

recueille, ou de la qualité de ce fruit, puisqu'il est arrivé qu'on a payé 14, 16, 20 à 24 sequins le millier, de mauvaise qualité & même gâté, tandis que les meilleurs ont été offerts à 3 ou 4 sequins en d'autres tems.

A l'égard du droit qu'on en paie, il est toujours égal, de même que les autres frais pour la sortie, ce qui monte en tout à environ 5 sequins & un quart le millier, lorsque ce fruit est destiné pour le Ponent, & à 1 & demi lorsque c'est pour Venise, en payant de plus 6 pour 100 sur le premier prix pour sortie, & 3 pour 100 pour provision & frais d'achat.

Les navires étrangers ne peuvent point charger de ces raisins dans les Isles sujettes aux Vénitiens, à moins d'en avoir la permission qu'on appelle *franchise*, qu'on acquiert seulement quand on a conduit à Venise un chargement de marchandises du Ponent; ceux qui viennent du Levant ne pouvant obtenir ce privilège, ni même ceux qui apportent du sel de quelque endroit que ce soit: & quand on voudroit charger de ces raisins sans avoir une telle franchise, non-seulement on paieroit doubles droits au Prince, mais encore environ 2 sequins de plus par millier, sans parler de tous les autres frais accoutumés.

On a déja vu, au commencement de ces remarques, le produit ordinaire des raisins dans chaque Isle; ainsi l'on pourra facilement observer qu'on en fait bien plus de chargemens pour le Ponent, dans les trois Isles de Zante, Céphalonie, & Théachi, que ce que rapporte Wheler; puisqu'avec ce qu'on en tire de Nathalicó, on en charge souvent 24 à 26 vaisseaux de différente grandeur, & souvent davantage: ordinairement on tire de ces raisins 35 à 40 mille sequins pour droits dûs au souverain, outre le droit de sortie qui va à 4 ou 5000 sequins, ce qui fait un revenu assez considérable, pour de petites Isles, & pour une seule sorte de fruit.

Il y a toujours un consul Anglois nommé par la cour, un de France, un de Hollande & un de Naples, qui substituent chacun un vice-consul à Céphalonie pour assister aux bâtimens qui vont de toutes ces nations dans cette Isle. Lorsqu'ils sont de retour à Zante, où demeurent aussi tous les commissionnaires ou exécuteurs des ordres qu'on leur donne de Venise pour la provision des raisins de Corinthe & de l'huile, ils les donnent aussi à leurs correspondans de Céphalonie pour ce qui regarde les raisins, car on n'y recueille de l'huile que pour les habitans. On doit encore remarquer que lorsqu'on va charger des raisins à Nathalico, il faut y envoyer de Zante, toutes les fois qu'ils y vont, tout ce qui est nécessaire, comme des tonneaux, des sacs, des bateaux, des traineaux, des matelots, des encaqueurs, des gagne-deniers, &

jusqu'à la romaine pour peser les raisins, n'y ayant rien de tout cela dans cette Isle. On y met ce fruit dans des sacs, qu'on charge sur de petits bateaux ou canots qui abordent à une petite langue de sable appellée *S. Sosti*, distante d'environ 10 milles de Nathalico, parce que les eaux sont si basses, que de plus grandes barques ne peuvent arriver; & après que les traineaux ont levé les sacs de S. Sosti, ils sont remorqués par le caïque à bord du vaisseau qui doit faire le chargement. On met ensuite les raisins dans des tonneaux sur la couverte du navire, & on les descend à fond de cale à mesure qu'ils sont remplis & fermés. Lorsque tout cela est fini, le navire revient à Zante, avec tout ce qu'on avoit pris pour ce sujet, qu'on renvoie, quand l'occasion se présente de faire un autre chargement.

Raisins aux Jubis, qu'on appelle communément *raisins en caisse* ou *raisins de caisse*. Ce sont des raisins qu'on tire pour l'ordinaire de Provence, particuliérement de Roquevaire, d'Orriol & des environs de ces lieux. Quand ces raisins sont mûrs, on les cueille en grappe; & après les avoir trempés dans une lessive chaude tirée de barrile, on les met sur des claies pour les sécher au soleil, en les retournant de tems en tems; & quand ils sont secs, on les met dans des caisses de sapin ou de bois blanc plus longues que larges, ordinairement de deux grandeurs; les plus petites appellées *caissetins* sont de 17 à 18 livres, & les autres, qu'on nomme des *quarts*, sont d'environ 40 livres. Ces sortes de raisins sont clairs, luisans, d'un goût doux, sucré & très-agréable; ils servent aux desserts & collations du carême. Les plus nouveaux, les plus secs & en plus belles grappes sont ceux qu'il faut choisir.

Raisins Picardans. Ces sortes de raisins approchent assez des jubis, mais ils sont plus petits & plus secs, plus arides. Ils viennent de Provence & de Languedoc en grappes, dans de longues caisses de sapin qui pesent depuis 80 liv. jusqu'à 100.

Raisins de Calabre. Ce sont des raisins d'un très-bon goût, quoiqu'un peu gras, qui viennent par petits barrils, du poids de 90 à 100 livres, les grappes enfilées d'une menue ficelle, à peu près comme des morilles.

Raisins Muscats. Ces raisins sont très-bons, de moyenne grosseur ou en grappes, d'un goût musqué & fort délicat; ils se tirent de Languedoc, particuliérement des environs de Frontignan, en petites boîtes de sapin presque rondes, qui pesent depuis 5 livres jusqu'à 15.

Raisins d'Arcq & au Soleil, qu'on nomme communément *raisins sol ou soa*. Ce sont des raisins égrainés de couleur rougeâtre, bleuâtre ou violette, très-bons à manger, qu'on tire d'Espagne, en barrils de 40 à 50 livres; mais on appelle particuliérement *raisins*

d'Espagne de petits raisins un peu plus gros & moins secs que ceux de Corinthe, qui viennent dans des barrils du poids d'environ 100 liv. Il y a encore les *maroquins*, qui sont des raisins d'Espagne très-peu connus à Paris.

RAME. Machine ou instrument dont on se sert dans les manufactures de draperie, pour alonger ou élargir les draps, ou seulement pour les unir & les dresser quarrément.

Cette machine qui est haute d'environ 4 pieds, & qui a plus de longueur que la plus longue pièce de drap, est composée de plusieurs petites solives ou morceaux de bois quarrés, placés de même que ceux qui forment les barrières d'un manège; ensorte néanmoins que les traverses d'en bas puissent se hausser & baisser suivant qu'on le juge à propos, & être arrêtées solidement par le moyen de quelques chevilles. Il y a le long des traverses, tant hautes que basses, des clous à crochets placés de distance en distance.

Manière de mettre une pièce de drap sur la Rame.

La pièce de drap étant encore mouillée, le chef en est attaché à l'un des bouts de la rame, puis on la tire à force de bras par le côté de la queue pour la faire aller au point de longueur qu'on s'est proposé. La queue du drap étant bien arrêtée, on accroche la lisière d'en haut aux traverses d'en haut, & la lisière d'en bas aux traverses d'en bas, qu'on fait descendre par force jusqu'à ce que le drap soit à la largeur qu'on desire. Ayant été ainsi bien étendu & arrêté, tant sur son long que sur son large, on brosse la pièce à poil, & on la laisse sécher; ensuite on la leve de dessus la rame, & tant qu'elle n'est point remouillée, elle conserve toujours la même largeur & longueur que cette machine lui a donnée.

Cette permission a été accordée par un arrêt du conseil du 12 Février 1718.

Les fabriquans de draps de la manufacture d'Elbeuf, & de quelques autres lieux de la généralité de Rouen, ayant représenté qu'il étoit nécessaire qu'il fût dressé un réglement concernant l'usage des rames, compatible avec les apprêts qu'ils étoient obligés de donner à leurs draps; & la requête qu'ils avoient présentée au conseil, ayant été communiquée, par ordre du Roi, à l'intendant de ladite généralité, à la chambre du commerce de Normandie, aux marchands drapiers-merciers unis de la ville de Rouen, & à l'inspecteur des manufactures de lainerie de la généralité de Rouen, S. M. en rapprochant en quelque sorte les divers

avis, dont les uns condamnoient absolument l'usage des rames, & les autres l'étendoient trop, a ordonné :

1°. Que les pièces de drap fabriquées dans toutes les manufactures du royaume qui, après avoir été tirées à la rame, se trouveront n'avoir augmenté de longueur que de demi-aune sur 20 aunes, au dessus de l'aunage qu'elles avoient au sortir du foulon, ne seroient point regardées comme défectueuses, & pourroient être marquées du plomb de fabrique.

2°. Qu'à l'égard des pièces de drap, pareillement de 20 aunes, qui se trouveroient avoir augmenté de longueur au dessus d'une demi-aune, jusqu'à 3 quarts à proportion, les manufacturiers qui les auroient fabriquées seroient condamnés à l'amende depuis 20 livres jusqu'à 40.

3°. Que pour les draps de même aunage qui seroient augmentés au dessus d'un quart sur 20 aunes & à proportion, ils seroient saisis & confisqués, & les fabriquans condamnés à 100 livres d'amende.

4°. Qu'à l'égard de la largeur, les pièces de cinq quarts qui, après avoir été ramées, n'auroient augmenté que d'un 16me. au dessus de ce qu'elles avoient au sortir du foulon, & à proportion pour les draps de moindre largeur, ne seroient point pareillement regardées comme défectueuses, & pourroient être marquées du plomb de fabrique.

5°. Que pour lesdites pièces de 5 quarts qui auroient augmenté de largeur au dessus d'un 16me. jusqu'à un demi-quart, & à proportion, les ouvriers seroient condamnés comme dessus, depuis 20 livres jusqu'à 40.

6°. Enfin, que les draps de ladite largeur qui seroient augmentés d'un demi-quart, seroient saisis & confisqués, & les fabriquans condamnés à 100 liv. d'amende.

RAPATELLE. Nom qu'on donne à une espèce de toile claire faite de crin de cheval, qui sert à faire des tamis ou sas pour passer l'amidon, le plâtre & autres choses semblables qu'on veut mettre en poudre fine. Ce qui fait qu'on l'appelle quelquefois *toile à tamis* ou *à sas*.

Cette toile qui se fabrique par morceaux presque quarrés, depuis un quart jusqu'à environ 3 quarts d'aune de Paris, quelquefois plus, suivant la longueur du crin, se vend par paquets de 12 morceaux chacun, dont les plus grands sont appellés *amidonniers*, du nom des ouvriers qui s'en servent le plus.

Les rapatelles se fabriquent pour la plupart dans la basse-Normandie aux environs de Coutance, particulièrement dans les villages de Guyebert, de Beauchamps, de Mesnil-Rogue & dans le

bourg de Gauray. C'est en ce dernier lieu où il s'en fait le plus, & où les ouvriers des autres endroits les apportent chaque semaine pour les vendre au marché.

La plus grande partie des rapatelles s'envoient en Bretagne, & celles qu'on voit à Paris y sont apportées par des colporteurs qui les vendent aux boisseliers, crainiers & faiseurs de sas ou tamis. Ces sortes d'ouvriers ne laissent pas cependant d'en tirer quelquefois de Rouen, les marchands de cette ville en faisant venir des endroits mêmes où elles se fabriquent.

RAPONTIC DU LEVANT. Racine qu'on confond quelquefois avec la rhubarbe; sa plante qui croît, non-seulement sur le mont Rhodope, mais encore dans plusieurs endroits de la Scythie, est une espèce de *lapathum*. On estime cette racine astringente & propre à arrêter le cours de ventre. Ce mot de rapontic signifie *racine de pont*, parce qu'elle croît aux environs du Pont Euxin.

Cette racine croît dans toute la partie méridionale de la Russie & de la Siberie. On l'appelle en Russe *reven tscheren-Xowoi. Mém. de S. Pétersbourg*, 1758.

Rapontic de montagne. Voyez *Rhubarbe*.

RAQUETTE ou RAMONETTE. Manière de palette dont on se sert à jouer à la paume & au volant, qui est composée d'une espèce de treillis de cordes de boyaux, dont les unes s'appellent *travers*, & les autres *montans*. Ces cordes sont très-tendues sur un tour de bois, qui a un manche de moyenne longueur garni & entortillé d'une bande de peau de mouton. L'un des côtés de la raquette se nomme *les nœuds*, & l'autre *les droits*. Il en vient beaucoup de Rouen. Voyez *Bois de Raquette*.

RAS. Se dit de plusieurs sortes d'étoffes de laine croisées, qui sont des espèces de serges particulières fort unies, dont le poil ne paroît point ou très peu. Ainsi l'on dit, *du ras de S. Lo*, *du ras de Châlons* ou *du ras à la Cordelière*, *du ras de S. Maixent*, *du ras de Lusignan*, *du ras de la Mothe*, &c. Quand on joint le mot de *serge* à celui de *ras*, on parle en féminin : & l'on dit, une serge rase, au lieu de dire tout court, un ras. Voyez *Serge* & *Etamines de Châlons*.

Un drap de laine ras de poil, est celui dont le poil a été tondu ou coupé de près. Les draps ras de poil sont plus estimés que les autres, pourvu qu'ils ne soient point trop découverts, c'est-à-dire, qu'on n'en apperçoive point le fond ou la tissure. Voyez *Drap*.

Les velours ras sont des velours dont les poils n'ont point été coupés sur la petite règle, en les travaillant sur le métier : ils se coupent aux autres velours qu'on nomme *velours à poil.* Voyez *Velours.*

Ras de S. Maur. Sorte d'étoffe croisée en manière de serge, qui se manufacture à Paris, à Lyon & à Tours.

Les ras de S. Maur sont tout noirs, de demi-aune de large ; les uns entièrement de soie, les autres dont la chaîne est de soie & la trame de fleuret, & les autres dont la trame est de laine finement filée, & la chaîne de soie. Ceux de Paris sont les plus estimés : ils ont pour l'ordinaire 75 aunes à la pièce, quelquefois même jusqu'à 90 : ceux de Tours & de Lyon n'en ont que 50 à 52.

Les soies qui s'emploient pour faire les chaînes des ras de S. Maur qui se fabriquent à Paris, sont des organcins de Sainte-Lucie, qui se tirent de Messine ; mais les chaînes de ces ras qui se font à Lyon & à Tours, ne sont que d'organcin de Piémont. A l'égard des soies qui servent aux trames des uns & des autres, elles viennent de Bologne en Italie.

Les ras de S. Maur tout de soie, s'emploient ordinairement à faire des habits de cérémonie & de petit deuil. Ceux de soie & fleuret servent dans les grands deuils ; & ceux de soie & de laine ne sont propres que pour les veuves.

Ras de S. Syr. Nom que les marchands & les manufacturiers donnent à une espèce d'étoffe toute semblable au ras de S. Maur, à l'exception qu'elle est grise, & que la trame en est toujours de fleuret. Il s'en consomme beaucoup en doublure d'habit. Voyez *ci-dessus.*

Ras de Chypre. Etoffe à gros grain, non croisée, toute de fine soie noire, tant en chaîne qu'en trame, qui a beaucoup de rapport pour le travail à une sorte de taffetas qu'on appelle vulgairement *gros de Tours.* Les ras de Chypre ont une demi-aune demi-quart de large, & 40 à 42 aunes à la pièce, quelquefois plus, quelquefois moins. Les lieux de leur manufacture sont Paris, Tours & Lyon.

RASE, ou *Rase de Maroc.* Espèce de petites serges qui se fabriquent en divers endroits de Champagne, particulièrement à Reims ; elles se font, partie de laines françoises, & partie de laines communes d'Espagne.

Rase de Maroc. C'est une espèce de sergette qui se fabrique aux mêmes lieux, & des mêmes laines que la précédente, dont elle est peu différente. Voyez *Sergette.*

RASSADE. C'est une espèce de verroterie, ou petits grains de verre de diverses couleurs, dont les Nègres des côtes d'Afrique & les peuples de l'Amérique se parent, & qu'on leur donne en échange de quantité de riches marchandises.

Toute sorte de rassade n'est pas propre pour les côtes d'Afrique. Sur celles d'Angola, particulièrement à Loango de Boarie & à Malimbo & Cabindo, il n'en faut guère que de noire & de blanche & noire. Cette derniere s'appelle du *contre-brodé*. La noire se vend, ou pour mieux dire, s'échange à la masse pesant 3 liv. & demie, & le contre-brodé aussi à la masse, mais non au poids. Chaque masse contient un certain nombre de colliers.

Dans une cargaison pour traiter 612 Nègres, principalement entre la rivière de Sestre & la rivière d'Ardres, il faut environ 3000 liv. de rassade; sçavoir 1200 liv. de contre-brodé, 800 liv. de rassade noire, & 1000 liv. de toutes les autres couleurs. Voyez *Verroterie*.

La rassade se vend à Amsterdam depuis 4 jusqu'à 12 s. la livre.

RASURE. Terme de droguerie & de pharmacie, qu'on applique à deux sortes de matières dures dont on se sert en médecine, qui sont la corne de cerf & l'ivoire. On dit toujours, de la rasure d'ivoire, de la rasure de corne de cerf, lorsqu'on les ordonne à des malades, ou en gelée, ou en tisane. Cette rasure se fait avec un grand coûteau à deux manches. On appelle *rapure*, lorsqu'on se sert de la rape en forme de grosse lime, pour rendre ces corps menus pour l'usage. La rasure est plus commode que la rapure, pour en tirer la substance en gelée, ou en tisane, parce qu'elle est plus mince & plus aisée à ramollir.

RATINE. Sorte d'étoffe de laine croisée, qui se fabrique sur un métier à quatre marches, de même que les serges & autres semblables étoffes qui ont de la croisure.

La ratine est une maniere de tissu fait de fils de laine entrelassés les uns dans les autres d'une certaine maniere qui en forme la croisure. Les fils qui vont en longueur depuis le chef jusqu'à la queue de la pièce, se nomment *fils de chaîne;* & ceux qui sont placés de travers sur la largeur de l'étoffe sont appellés *fils de trame;* ensorte qu'une piece de ratine est composée d'une chaîne & d'une trame.

Il y a des ratines drapées ou apprêtées en draps, des ratines à poil non drapées, & des ratines dont le poil est frisé du côté de l'endroit; ce qui fait qu'on les appelle ordinairement *ratines frisées*. Les unes sont blanches, & les autres de différentes couleurs,

soit

soit que la laine en ait été teinte avant que d'être filée, ou que l'étoffe ait été mise de blanc en teinture après avoir été fabriquée.

Les lieux de France où il se fabrique le plus de ratines, sont Sommières en Languedoc, Rouen en Normandie, & Beauvais en Beauvoisis. Il s'en fait aussi à Caën, à Elbeuf & à Dieppe en Normandie, mais en petite quantité. Celles de Caën & d'Elbeuf, qui sont pour l'ordinaire ou drapées ou frisées, tiennent le premier rang; celles de Sommières vont après, ensuite celles de Rouen, puis celles de Dieppe, & enfin celles de Beauvais.

Les ratines de Sommières, de Rouen, de Dieppe & de Beauvais se tirent pour l'ordinaire en blanc & à poil, sans être ni drapées ni frisées; & ce sont les marchands qui s'en chargent qui les font apprêter & teindre de la manière dont ils le jugent à propos pour les mieux débiter.

L'article 7 du réglement général des manufactures du mois d'Août 1669, porte que les ratines larges de Rouen, Dieppe, Beauvais & d'autres lieux, auront une aune & un tiers de large, les lisières comprises, & les étroites une aune de large & 15 à 16 aunes de long, les demi-pièces & les doubles pièces à proportion.

Il se tire de Hollande, particulièrement de la ville de Leyde, des ratines de 2 tiers, de 5 quarts & de 3 quarts de large, sur depuis 15 jusqu'à 32 aunes de long, mesure de Paris, les unes drapées ou apprêtées en draps, & les autres frisées.

La Hollande nous fournit des ratines qui sont très-recherchées, dit l'auteur du *Dict. du Cit.* Ces étoffes sont d'une tissue & d'une fabrique inférieure à nos draps fins. On pourroit les imiter, & même les surpasser. La manufacture d'Abbeville, depuis quelques années, a fait à ce sujet diverses tentatives qui ont réussi. Elle fabrique aujourd'hui des ratines qui ne le cedent point à celles de Hollande, ni pour la finesse & le serré du tissu, ni pour la beauté du lainage. Ces ratines sont même à meilleur marché que celles de l'étranger.

RATURE, ou *Ratissure de parchemin.* C'est la raclure du parchemin, ou plutôt cette superficie que les parcheminiers enlevent de dessus les peaux de parchemin en cosse ou en croûte, lorsqu'ils les raclent à sec avec le fer sur le sommier, pour en diminuer l'épaisseur, afin de les mettre en état de recevoir l'écriture.

Les parcheminiers lui donnent aussi le nom de *colle de parchemin*, parce qu'elle sert à plusieurs ouvriers pour faire une sorte de colle très-claire qu'ils emploient dans leurs ouvrages. Ceux qui s'en servent le plus, sont les manufacturiers d'étoffes de laine, pour empeser les chaînes de leurs étoffes; les papetiers, pour coller leur papier; & les peintres en détrempe, ou peintres à la grosse brosse,

& du Kerniarpa, dont la grosseur excède celle du bras, & qui pour ses qualités & sa bonté, est préferable à toutes les réglisses du monde.

Cette racine est envoyée par balles, & se débite ou fraîche ou seche; & l'une & l'autre est une marchandise de difficile garde, de grand déchet & sujette à pourrir, si elle est venue par un mauvais tems, ou si elle a été mal conservée.

La réglisse fraîche ou nouvelle doit être choisie unie, de la grosseur du gros doigt, rougeâtre par le dehors, d'un jaune doré en dedans, facile à couper, & d'un goût doux & agréable.

La réglisse de nos boutiques a des racines intérieurement jaunes ou de couleur de bois, roussâtres en dehors, de la grosseur du petit doigt, ou du pouce, douces, succulentes, traçantes de tout côté; suivant Geoffroi, tom. II, p. 110.

La réglisse seche doit avoir les mêmes qualités, à la sécheresse près, qui y change quelque chose; il faut sur-tout prendre garde que ce ne soit le rebut des ballots de la nouvelle qu'on ait fait sécher.

De tous les sucs qu'on appelle *sucs* ou *jus de réglisse*, il n'y a proprement que les noirs qui méritent ce nom, & qui en soient de véritables extraits. C'est un extrait & un suc épaissi qu'on apporte en petites masses ou en petits pains, du poids de 4, 6 ou 8 onces, enveloppés de feuilles de laurier; il est compacte, noir, sec, fragile, brillant en dedans lorsqu'on le brise; il se fond dans la bouche; il est d'un goût doux avec quelque âcreté. En Espagne on tire les nouvelles racines au mois de Juillet; on les nettoie, & on les seche à l'air, ensuite on les coupe en petits morceaux, & on les fait bouillir dans l'eau; on les passe & on les exprime. On fait épaissir ce suc au feu, jusqu'à ce qu'on puisse le manier dans les doigts: alors on en forme de petites masses, que l'on enveloppe de feuilles de laurier, & que l'on fait ensuite sécher parfaitement au soleil. Ce suc vient ordinairement d'Espagne, par la Hollande & par Marseille.

Les bonnes qualités de ce suc sont d'être noir, doux, récent, pur par dessus, & noir lustré par dedans, facile à casser, amer, d'un goût assez agréable, & se fondre entièrement dans la bouche. Celui qui est mollasse, rougeâtre, graveleux, & qui a un goût de brûlé, doit être rejetté. Il n'y a que ce seul jus de réglisse qui soit bon pour le rhume & le poulmon: les jus de réglisse blancs & jaunes de Blois, de Rheims & de Paris, en pastilles plates ou tortillées en rond, n'étant bons que pour les personnes saines qui veulent s'amuser à faire les malades, & non pour les vrais malades qui veulent guérir, puisque véritablement ils ne sont composés que de sucre, d'amidon, d'iris de Florence, de gomme adragant, & d'un peu de poudre de réglisse.

Le pere le Breton, qui a donné la description de diverses plantes de l'Amérique, parle d'une espèce de réglisse qu'il nomme *abrus alpini*, dont les feuilles ressemblent fort à celles du tamarin, à cela près qu'elles sont moins épaisses. Sa fleur est papillonnée comme celle des pois ordinaires, de couleur blanche, avec une légère teinture de rouge; on trouve toujours beaucoup de fruit sur ce simple; ce sont des gousses moins longues que celles des pois de France, & leur cosse est de couleur gris-blanc. Quand elles ont acquis leur maturité, elles s'ouvrent d'elles-mêmes, & alors elles montrent des graines admirables par l'éclat vif de leurs couleurs, mi-parties rouges & noires.

Si l'on machicote les feuilles de cette plante, le suc qu'on en tire est doux comme celui de la réglisse commune; elles désaltèrent beaucoup, & l'on en fait des tisanes excellentes pour la poitrine. Ses semences fort dures sont propres à faire des rosaires, des colliers & des bracelets. *Mém. de Trevoux*, p. 1083, Juin 1732.

Cette espèce de réglisse du pere le Breton, est fort commune dans les Indes Orientales. Ses grains, qui ont un beau rouge éclatant, avec une tache noire d'un côté à chacun, sont d'un grand usage dans le commerce des Indes même, pour servir de petits poids à peser les choses précieuses. Ces grains sont petits & ronds, ovales, ressemblans à de très-petits poids, dont 3 font 4 de nos grains. On les nomme aux mêmes Indes, chez les Malaydes principalement, *couduri*.

Quantité d'auteurs en botanique ont parlé de cette espèce particulière de réglisse des deux Indes, sous différens noms latins, mais sans avoir connu l'usage de ces grains pour peser, qui sont fort durs & incorruptibles.

RÉGULE. C'est ainsi que les chymistes nomment la partie pure du métal qui se précipite au fond du creuset, quand on fond la mine métallique avec le nître & la tartre.

Les régules les plus connus & les plus en usage chez les marchands apothicaires & épiciers-droguistes sont le régule d'antimoine & le régule martial.

Le régule d'antimoine est de l'antimoine de salpêtre & du tartre fondus ensemble, & jettés dans un mortier qu'on a frotté de graisse sur lequel on frappe un petit coup de marteau, qui fait tomber ou précipiter le régule dans le fond, où il se forme en culot. Le bon régule d'antimoine doit être blanc, en belles écailles, & tout-à-fait semblable au bismuth, ou étain de glace.

A l'égard du régule martial, ce n'est autre chose que de l'antimoine fondu avec une certaine portion de fer; le reste se pratiquant de même que pour le régule d'antimoine. On l'appelle ré-

gule martial, à cause du fer qui entre dedans, que les artistes nomment communément *mars*. Pour les bonnes qualités du régule martial, elles doivent être toutes pareilles à celles du régule d'antimoine, si ce n'est qu'il doit paroître une forme d'étoile sur la superficie du premier.

C'est le soufre combiné avec le régule d'antimoine qui le minéralise, c'est-à-dire, lui fait perdre sa forme métallique, pour en faire un minéral. Jamais on n'avoit trouvé de régule d'antimoine tout pur ou natif, (cependant, suivant les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Stockholm*, an. 1748, on a trouvé dans la mine de Salberb en Suède, du régule d'antimoine natif) & quand on se sert de ce nom, c'est pour désigner une mine d'antimoine très-pure, qu'on peut détacher de sa minière sans le secours du feu. Le demi-métal qu'on nomme *régule*, selon les alchymistes, semble cependant être fondé dans la chose même. En effet, l'opération par laquelle on purifie l'or par le régule d'antimoine, semble indiquer une certaine analogie entre ce roi des métaux & notre régule ou roitelet. Voyez *Introd. à la Minéral. par* Henckel, in-12. tom. I, p. 201, Paris 1756.

On se sert du régule d'antimoine & du régule martial, pour former des gobelets qui rendent le vin qu'on y met purgatif, ou plutôt émétique. On en fait aussi des pilules rondes comme des balles de mousquet, qu'on fait avaler à ceux qui ont les boyaux noués, autrement la colique de misereré. Ces sortes de pilules sont appellées *pilules perpétuelles*, parce que après, qu'elles sont sorties du corps de l'homme, on les lave bien pour s'en servir toutes les fois qu'on en a besoin. Le vin dans lequel on a fait infuser à froid pendant 12 heures une de ces pilules, est un violent purgatif, qui ne doit être donné qu'à ceux dont le tempérament est assez robuste pour le soutenir. Les potiers d'étain font entrer le régule d'antimoine dans l'alliage de quelques-uns de leurs étains. Voy. *Antimoine*.

On appelle *régule d'arsenic*, de l'arsenic, de la cendre gravelée & du savon mis au feu dans un creuset, & jettés dans un mortier un peu graissé. On tire ce régule de l'arsenic pour en diminuer la force, & le rendre moins crud. Voy. *Arsenic*.

REJETTON. *Tabac de rejetton*. C'est celui qu'on fait avec les nouvelles feuilles que la plante pousse après qu'elle a été coupée une première fois. Ce tabac n'est jamais bien bon, les feuilles dont on le fait n'étant ni aussi grandes, ni aussi charnues, ni aussi fortes que celles qu'elle a poussées d'abord, qui l'ont comme entièrement épuisée. Il y a même des habitans aux Isles qui, ne cherchant que la grande quantité, & non pas la bonne qua-

lité de la marchandise, font du tabac des troisièmes feuilles ; mais si celui de rejetton est si mauvais, que doit-on penser de ce dernier ? Il est vrai qu'il ne les emploient pas toutes seules, & qu'ils les mêlent avec les premières & les secondes ; mais ce mélange & cet artifice n'ont fait que décrier le tabac de la fabrique des Indes, qui autrefois alloit de pair avec le tabac de Brésil.

REILBON. Espèce de garance qui se trouve au Chily dans l'Amérique méridionale, dont il a été rapporté quelques essais par les vaisseaux de S. Malo qui ont fait le commerce de la mer du Sud pendant la guerre pour la succession d'Espagne. La feuille du reilbon est à peu près semblable à celle de la garance, de laquelle se servent les teinturiers en Europe, à la réserve qu'elle est un peu plus petite. C'est de la racine de cette plante cuite dans l'eau qu'on tire une couleur rouge assez semblable à celle qu'on appelle en France, *rouge de garance*. Voy. *Garance*.

RENARD. Animal sauvage à quatre pieds, de la grosseur d'un moyen chien, dont le poil pour l'ordinaire tire sur le roux, qui a les oreilles courtes, le museau un peu long & presque pointu, la queue longue & fort toufue ou chargée de poil. Il est d'un naturel fort rusé. La femelle du renard se nomme *renarde*, & ses petits s'appellent *renardeaux*.

Ce qu'on tire du renard pour le commerce ne consiste qu'en sa peau, laquelle étant bien passée & apprêtée par le pelletier, s'emploie à diverses sortes de fourrures.

Outre les peaux de renards que la France fournit, & qui sont regardées comme les plus communes de toutes, il s'en tire beaucoup des pays étrangers, particulièrement de Suisse & d'Espagne. Celles qui viennent de Russie, de Siberie, de Suède & de Danemarck, sont les plus estimées ; il y en a de noire, qui sont les plus rares, de blanches, de cendrées, & même (à ce qu'on prétend) de bleues. Ce sont les Lapons qui fournissent aux Russes, Danois & Suédois les plus belles peaux de renards, & c'est d'eux que les Anglois, Hollandois & Hambourgeois les achetent ou les échangent contre d'autres marchandises qu'ils leur portent de leur pays, pour les revendre ensuite aux François & autres nations de l'Europe & d'Asie qui s'en servent.

A quelques milles de Tuméen, sur la rivière de Tura, dans la Tartarie Russienne, située au 56me. degré de latitude, il y a un bois appellé *heetkoiwollok*, où l'on trouve une espèce de renard gris, dont la couleur ne change point en hiver, comme celle des autres. Ces renards sont une fois plus gros que les renards ordinaires : ils ont le cuir fort épais, & la peau si belle, qu'elle est

regardée comme une de plus précieuses fourrures ; mais comme cette pelleterie ne se trouve qu'en ce seul endroit de la Russie, il est défendu, sous de grosses peines, d'en faire commerce, & de la transporter hors du pays, étant uniquement destinée à l'usage de la cour. Cet animal a cela de particulier, que quand il trouve dans sa forêt quelque renard qui n'est pas de son espèce, il le tue & le dévore, à ce que nous apprenons du chap. 5me. du *Voyage de Moscou à la Chine de* M. Ev. Isbrants Ides, en 1692, que l'on trouve dans le tom. VIII du *Recueil des Voyages au Nord.*

La Natolie, l'Arménie & la petite Tartarie fournissent aussi quantité de peaux de renards, dont celles qui se tirent d'*Asoph*, de Caffa & de Krin, sont réputées les plus belles. *Il s'en* envoie beaucoup à Constantinople, & en quelques autres endroits *de* l'Europe. Celles de ce pays-là destinées pour la France, qui sont en petit nombre, viennent pour l'ordinaire par la voie de Marseille.

Les Grœlandois prennent les renards tout vivans, dans des bernes de pierre, faites comme des petites maisons, dans lesquelles l'appât est fermement attaché par le moyen d'un piquet, & quand le renard y touche, la porte qui est une grande pierre tombe ; de sorte qu'il se trouve pris. Ces renards *ont le* poil blanc, gris ou bleuâtre : ils ne sont pas si grands que ceux de Norwège & de Danemarck, & leur poil n'est pas si fort, *mais il* ne laisse pas d'être beau & fin, comme celui des Martes. *Mémoire MSS.*

§. Des plus belles queues de renards, on en fait des cravates de campagne pour l'hiver, & les autres s'emploient à ôter la poudre des tableaux & des meubles précieux qu'on veut conserver, en les attachant au bout d'un long manche en guise de balai de plumes.

Les peaux de renards, de quelque pays qu'elles puissent venir, font une portion du commerce de la pelleterie.

La graisse du renard est bonne pour les angelures & les douleurs des nerfs, & ses parties génitales pour la pierre. Il y a différens pièges pour prendre les renards. Voyez l'*Agronome ou Dict. du Cultivateur.*

RENNE. La renne est une espèce de cerf, qui est particulière aux pays du Nord, & qui ne réussit ni ne multiplie pas par-tout ailleurs, parce qu'on ne peut pas y trouver de nourriture qui lui convienne, sur-tout si on y joint le défaut de leur air naturel, tel que ces animaux en trouvent dans les pays & les montagnes du Nord. La renne ressemble aux cerf pour sa taille & sa

forme : les cornes sont couvertes d'une peau velue, & les rainures en sont tournées en dedans aussi bien qu'en arrière. Quand la renne se dépouille de son bois, pour en prendre un nouveau, il paroît d'abord comme s'il étoit couvert d'une espèce de peau ; & jusqu'à ce qu'il ait acquis la longueur d'un doigt, il est si mol qu'on pourroit le couper avec un couteau comme une saucisse ; c'est un manger très-délicat, même tout crud, à ce que rapportent les chasseurs. Quand ce bois devient plus gros, il croît en dedans de la peau, une espèce de vers qui en ronge la racine. La renne a sur les yeux une espèce de membrane, à travers laquelle elle voit, lors même que, pendant la grande chûte de la neige, elle est obligée de fermer les yeux entièrement. A Bergen & ailleurs, les rennes sont sauvages & courent dans les champs. On les tue & on les vend comme les autres sortes de gibier : leur chair est fort délicate, quoique plus sèche que celle du cerf ; & leur peau qui est fort douce, est très-recherchée par les tanneurs, les corroyeurs & les peaussiers. On les voit courir à Hardankerske & à Sneefield, par troupeau d'un, de deux ou de 300 rassemblées ; de sorte que d'un seul coup, on en peut tuer 3 ou 4. Les rennes en général courent contre le vent ; de sorte que, quand il souffle un vent d'ouest, le fermier d'Hardankerske est assez sûr d'en avoir bon marché. Elles viennent alors du canton oriental du pays. Quand il en a tué un certain nombre, ce qu'il ne peut pas vendre tout frais, il le sale pour la provision de l'hiver. Dans la Finmark, & sur-tout dans ce long pays qu'on appelle *Rolan*, & qui borde la Suède, les rennes, tant domestiques que sauvages, sont fort abondantes ; & ce sont les finlappers ou les finlaplandes, qui en tirent les plus grands profits ; aussi sont-ils presque les seuls riches, car ils vivent de leur viande, de leur lait, & de leur fromage. Ils font avec leurs peaux des habits, des tentes, des couvertures de lit, & du fil à coudre avec leurs tendons. Bien des gens ont depuis 6 ou 800, jusqu'à un mille de ces animaux, qui ne viennent jamais se mettre à couvert. Ils suivent le finlapper par-tout où il va ; & quand on les met au traîneau, ils transportent ses bagages d'une habitation à une autre ; ils se pourvoient de vivres, & mangent principalement des feuilles & des bourgeons d'arbres, mais sur-tout d'une mousse blanche & sèche, qu'on appelle la *mousse des rennes*, qu'on tire en hiver de dessous la neige, en grattant la terre. C'est un animal chaud, vif & amusant, & qui vit presque sans manger. Des chiens qu'on dresse exprès, leur servent de conducteurs, de protecteurs, & même sçavent très-bien les corriger. Le plus grand ennemi des rennes est le loup. *Histoire Naturelle de Norwège*, par M. Pontopidan, dans l'*Histoire des Voyageurs modernes*, tom. IV, p. 307.

Les Grœlandois emploient une bonne partie de l'Eté à la chasse des rennes. La plupart d'entr'eux, avec leurs femmes & leurs enfans, avancent bien loin dans les Golphes, & y demeurent jusqu'à l'automne. Pendant ce tems-là ils donnent tellement la chasse à ces pauvres bêtes, qu'elles ne peuvent trouver de sûreté dans aucun endroit. Lorsqu'ils voient qu'elles ont leur retraite quelque part, ils préparent une espèce de chasse de *træ*. Eux, leurs femmes & leurs enfans environnent ces bêtes, & les chassent dans des sentiers ou passages étroits, où des hommes qui sont à l'affut les tirent & les tuent à coups de fleches. Leurs fleches & leurs arcs sont à peu près semblables aux arcs & aux fleches dont on use ailleurs. L'arc de la longueur d'une bonne brasse, & fait de bon *feigt-fyrre-trae*; c'est-à-dire, ce qu'en Norwège on appelle *tinal*. Afin qu'il soit d'autant plus rude, ils couchent au dos une corde de boyau, en divers rangs tout près les uns des autres, & ils le bandent avec une forte corde faite de peau de chien *marin*, qui pousse vivement la fleche. L'extrêmité de cette fleche est garnie d'un fer ou d'un os, avec un ou plusieurs crocs, afin qu'elle ne tombe pas lorsqu'elle a percé la bête. Les fleches pour tirer les oiseaux, sont garnies à l'extrêmité de deux ou trois os émoussés, qui peuvent tuer l'oiseau sans endommager la chair. Les Grœnlandois ne tirent pas les oiseaux de mer avec l'arc & la fleche, comme ils les emploient sur terre; ils se servent d'espèce de javelines avec un os, ou du fer au bout. Ils la lancent avec la main; & d'une distance assez longue, ils atteignent l'objet aussi juste que nous pourrions le faire avec le fusil. *Mém. MSS.*

REQUIN, *Requiem* & *Requien*. Poisson cartilagineux, long & un peu rond; grand chien de mer ou marin, poisson à 200 dents, lamie ou poisson antropophage, tiburon, *canis carcharias*, &c.

Ce poisson a la tête très-large, & la gueule extrêmement fendue, située en dessous comme aux autres chiens de mer, garnie de 6 rangs de dents très-dures & très-aigues, triangulaires, découpées en manière de scie des deux côtés, &c. Le requin a le dos court & très-large en comparaison des autres chiens de mer; les nageoires des côtés & du dos, beaucoup plus grandes qu'aucun d'eux.

Le requin se trouve abondamment, tant dans l'océan que dans la mer méditerranée; c'est le plus vorace & le plus féroce de tous les chiens de mer, comme aussi le plus avide de chair humaine, & en même-tems le plus grand; Rondelet dit avoir vu une moyenne lamie qui pesoit 1000 livres. On en a vu sur les côtes d'Afrique, où il est fort commun, & même dans les rivières, de la longueur de 25 pieds, & de 4 pieds de diamètre, couverts d'une

peau forte & rude, quoique d'une médiocre épaisseur ; sans la difficulté qu'il a pour avaler, il dépeupleroit bientôt l'océan. Avec quelque légéreté qu'il se tourne, il donne le tems aux autres poissons de s'échapper. Les Nègres prennent ce moment pour le frapper ; ils plongent sous lui, & lui ouvrent le ventre. Il est d'ailleurs assez facile à tromper, parce que sa voracité lui fait saisir toutes sortes d'amorces.

La peau de ce monstre marin est d'un brun foncé dans toutes les parties du corps, excepté sous le ventre où elle est blanchâtre. Elle n'a point d'écailles, mais elle est revêtue d'une sorte d'enduit dur, épais & grenelé comme le chagrin, divisé par des raies ou des lignes qui se croisent régulièrement.

Le requin a un foie énorme dont un seul donne 12 livres d'huile qu'on appelle *tran* dans les pays du nord. Le requin est assez fréquent sur les côtes d'Islande, mais on n'en prend que la plus grande espèce pour en tirer la graisse & le foie. Martin remarque qu'un seul foie d'un gros requin donne une pinte d'écosse d'huile ; ce qui en fait 4 mesures d'Angleterre.

Les matelots Européens s'accommodent volontiers de la chair du requin, dans le besoin. C'est de tous les poissons, celui que les Nègres aiment le mieux, & qu'ils mangent le plus souvent ; aussi s'en fait-il un commerce considérable dans la Guinée, notamment sur la côte d'or.

Sa peau est d'usage chez plusieurs artisans, qui l'emploient pour couvrir des étuis, des tuyaux de lunettes, & d'autres ouvrages précieux. Enfin, le foie du requin fournit une huile qui est bonne à brûler. Voyez la *suite de la Mat. Méd.* de Geoffroi, tom. II, part. I, p. 149, 1756.

Le requin est très-commun dans la mer des Indes orientales, & le plus dangereux de tous les monstres qu'elle produit. Sa peau est une espèce de chagrin très-fort, dont on fait des ouvertures très-propres, que tout le monde connoît sous le nom de peaux de chien de mer. *Histoire des Indiens*, in-12. tom. III, p. 196, 1756.

RÉSINE. C'est une substance liquide ou dense, épaisse, tenace, très-inflammable & soluble, dans l'esprit de vin & non dans l'eau au fond de laquelle elle tombe, ou à la surface de laquelle elle nage ; (les gommes se dissolvent dans l'eau,) on la nomme *roda* en Suédois, mais le nom de *résine* est celui qui lui convient le mieux. Il y a :

1. *Le baume ou la résine fluide.* C'est une substance résineuse qui coule des arbres ; elle est quelquefois aussi claire & aussi liquide que de l'huile ; elle est d'autres fois d'une consistance plus épaisse.

Observ. Les baumes de la Mecque, de Tolu, de Copahu & du Pérou, sont de cette espèce ; on doit aussi rapporter à cette variété, la térébenthine qui, quand elle a été cuite jusqu'à ce qu'elle soit devenue d'un rouge brun, se nomme *conphonium* ou *colophane*; quand on fend du bois de pin ou de sapin, on en voit découler cette substance.

2. *La résine sèche ou grossière.* C'est un baume ou une résine que la chaleur a coagulée ou épaissie, qui s'est ouvert un passage au travers de l'écorce de l'arbre, & qui s'y est fortement attachée.

Observ. La résine qui s'attache à l'extérieur des pins, des sapins, &c. est de cette espèce ; on doit encore mettre de ce nombre le benjoin, la résine de jalap, le mastic, la gomme animé, la gomme élémi, le tacamahaca, l'opoponax tel qu'il se trouvoit autrefois dans les boutiques des apothicaires, & qui n'étoit autre chose qu'une résine de pins, &c.

3. *La cire.* C'est une matière résineuse & huileuse qui se trouve ordinairement sur les feuilles des plantes qui sont toujours vertes ; elle est un peu tenace ; ce sont les abeilles & d'autres insectes qui la ramassent pour en former les cellules où elles habitent.

1. *Observ.* La cire qui a été blanchie au soleil est très-bonne pour des bougies ; mais elle n'est pas propre à d'autres usages, parce que le blanchissage l'a rendue plus sèche, moins onctueuse & par conséquent moins efficace.

2. *Observ.* La gomme laque est de la même nature & s'obtient de la même manière que la cire, dont elle ne diffère aucunement ; on doit mettre au même rang la gomme galde ou cire d'Amérique (*cera americana*). Hydrologie de Wallerius, à la fin du tom. II, *de la Minéralogie*, p. 130.

Voyez les articles du *Goudron*, *Pin*, *Poix*, *Myrrhe*, *Encens*, *Camphre*, *Storax*, *Sandaraque*, *Sang de Dragon*, *Euphorbe*, qui sont des résines solides.

Le *Galbanum*, *l'Ammoniac*, *le Sagapenum*, *le Bdellium*, *l'Assa-fœtida*, *le Caranna*, *la Gomme de lierre*, *la Sarcocolle*, *le Labdanum*, &c. sont mises au rang des gommes résineuses. Voyez *ces articles*.

RÉSURE, autrement *rogues*, *raves* ou *coques*. Ce sont les divers noms qu'on donne aux œufs de morues, de cabillauds, de stockfischs & de maquereaux, qu'on a ramassés & salés dans des barrils.

Cette marchandise vient des endroits où se fait la pêche de ces différens poissons. Elle est estimée suivant sa qualité, les lieux d'où elle vient, & la grandeur des barrils. Son usage ordinaire est pour jetter dans la mer avant que de pêcher les sardines ; l'appât qu'on en compose étant une espèce d'ivroie qui enivre ce poisson,

& qui le faisant élever du fond de l'eau, le fait donner dans les filets.

La pêche des sardines étant considérable sur les côtes de Bretagne, on y fait aussi un assez grand négoce de résure, particulièrement dans la baye de Brest, à Douarvenez, à Concarnau, à Belle-Isle, à Port-Louis & à Guiberon.

La résure des maquereaux se vend presque toute à Port-Louis & à Guiberon, les pêcheurs de ces endroits ayant remarqué qu'elle attire beaucoup les sardines. Dans les autres lieux il ne s'y en vend que rarement, parce qu'on prétend que les petites peaux qui l'enveloppent, sont capables, en s'attachant aux filets, de les gâter & de les pourrir. Il seroit cependant aisé de remédier à cet inconvénient, en la passant dans un crible après l'avoir fait détremper dans l'eau.

L'art. 12, du tit. 2, du liv. 5 de l'ordonnance de la Marine du mois d'Août 1681, défend aux pêcheurs d'employer de la résure pour attirer la sardine, & à tous marchands d'en vendre, qu'elle n'ait été visitée & trouvée bonne, à peine de 300 liv. d'amende.

REVÊCHE. Etoffe de laine grossière non croisée & peu serrée, dont le poil est fort long, quelquefois frisé d'un côté, & d'autres fois sans frisure, suivant l'usage à quoi elle peut être destinée. Cette étoffe se fabrique sur un métier à deux marches, de même que la bayette ou la flanelle, à quoi elle a quelque rapport, sur-tout quand elle est de bonne laine & qu'elle n'est point frisée.

Autrefois presque toutes les revêches qui se voyoient en France venoient d'Angleterre; mais depuis que les manufacturiers François se sont avisés de les contrefaire, particulièrement ceux de Beauvais & d'Amiens, les Anglois n'en ont presque plus envoyé.

Les revêches de Beauvais se distinguent en revêches du grand corps, qu'on appelle aussi *revêches*, façon d'Angleterre, & en revêches du petit corps. Celles du grand corps doivent être composées au moins de 30 portées de 28 fils chacune, & avoir au sortir du moulin, au moins 21 aunes de longueur sur 3 quarts d'aune de large; il est cependant permis d'en faire de plus larges à l'imitation de celles d'Angleterre qu'on nomme *revêches du grand corps*.

Les revêches du petit corps, qui sont moins estimées que les autres, la laine en étant moins fine & l'étoffe plus grossière, ne doivent point excéder le nombre de 27 portées à 28 fils chaque portée, & leur largeur doit être au moins de demi-aune demi-quart, sur 21 aunes de longueur aussi au moins, le tout mesure de Paris.

Les revêches d'Amiens, que ceux du pays nomment aussi *boïes*, sont distinguées en revêches larges, en revêches moyennes, & en petites revêches.

Suivant les articles 231, 232 & 133 des statuts de la sayetterie de ladite ville du mois d'Août 1666, les premières doivent être faites à 16 buhots & 28 portées au nombre de 900 fils, de la largeur de 3 quarts, & de la longueur de 23 aunes hors de l'étille, pour revenir toutes foulées, parées & apprêtées à 20 aunes ou 20 aunes & demie.

Les secondes doivent être faites en 16 buhots & 24 portées de largeur de trois quarts & demi un seizième, & de pareille longueur que les précédentes hors de l'étille, pour revenir toutes apprêtées à 3 quarts ou environ de large, & à 20 aunes ou 20 aunes & demie de long; & les dernières doivent être faites en 16 buhots & 22 portées de largeur de trois quarts & demi moins un demi-seize sur l'étille, & de 23 aunes de long, pour revenir toutes foulées à une demi-aune de large, & à 20 aunes de long au moins, le tout aune de roi, ce qui doit s'entendre aune mesure de Paris.

Les revêches se fabriquent ordinairement en blanc, & sont ensuite teintes en rouge, bleu, jaune, verd, noir, &c. On s'en sert à doubler des habits, particulièrement ceux pour les troupes de S. M. T. C. les femmes en doublent des jupons pour l'hiver; les miroitiers en mettent derrière leurs glaces pour en conserver l'étain, les coffretiers-malletiers en garnissent le dedans des coffres propres pour la vaisselle d'argent, & les gainiers s'en servent à doubler certains étuis.

RHUBARBE. Racine d'un grand usage dans la médecine, & à laquelle on attribue des vertus & des propriétés extraordinaires.

La vraie rhubarbe pousse des feuilles larges & cotonnées, puis naissent de petites fleurs incarnates en forme d'étoiles, après lesquelles vient la semence. Cette racine nouvellement tirée de terre est grosse, fibreuse, noirâtre par dessus & d'un rouge marbré au dedans; quand elle est sèche, elle change de couleur & devient jaune en dehors, & au dedans de couleur de noix muscade.

Il y a une espèce de rhubarbe qui vient de l'Amérique, & dont les plantes qui en ont été apportées en France s'y cultivent & s'y élevent heureusement; elle est assez semblable à la rhubarbe de Levant quand on l'a séchée & ratissée, & il seroit à souhaiter qu'on en fit des expériences, pour découvrir si elle en a la vertu comme la figure.

Le P. Parennin, missionnaire de la compagnie de Jesus à la

Chine, en écrivant à l'académie des sciences en 1723, leur envoya plusieurs drogues médicinales, avec la description, entr'autres, de la rhubarbe, dont il dit, que quoiqu'elle est si connue depuis long-tems par son usage, elle a cependant été jusqu'à présent inconnue par elle-même; on ne sçait ni en quel pays précisément vient la plante, ni quelle elle est. Le P. Parennin fait cesser entièrement cette ignorance: il dit qu'elle croît en plusieurs endroits de la Chine: celle de la province de Tie-Chouen est la meilleure; celle de la province de Xensi, & celle du royaume de Thibet sont inférieures; on ne fait nul cas & nul usage des autres à la Chine.

Voici ce que M. Geoffroy nous apprend touchant la rhubarbe, dans son traité *de Materiâ Medicâ*, imprimé à Paris en 1740, ou *Matière médicale*, tom. II, pag 211.

La rhubarbe est une drogue dont on fait un grand usage en médecine. Quelques botanistes l'on confondue mal-à-propos avec le rhapontique des anciens auteurs Grecs, quoique ce soient des racines & des plantes fort différentes l'une de l'autre. La vraie rhubarbe qui nous vient de la Chine, est une racine qu'on nous apporte en morceaux d'inégale épaisseur, de la longueur de 5 ou 6 pouces, & de 3 ou 4 pouces de grosseur. Elle est peu pesante; sa couleur extérieure est d'un jaune tirant sur le brun. Intérieurement elle est marbrée comme une muscade, d'une couleur vive de safran mêlée avec un jaune pâle. La substance en est fongueuse, le goût un peu âcre, qui laisse sur la langue une impression d'astriction; l'odeur en est aromatique & un peu forte. On doit la choisir nouvelle, qui ne soit pas vermoulue, ni pourrie, ni noire, & telle qu'étant infusée dans de l'eau, elle donne une belle teinture de couleur de safran, sans être visqueuse sur la langue.

La rhubarbe croît à la Chine, & sur-tout dans les provinces qui bordent la grande muraille du côté de la Tartarie. La terre qui la produit est rouge & boueuse, à cause des pluies & des sources qui l'arrosent. Les Chinois coupent cette racine par morceaux, qu'ils font sécher sur de longues tables, en les retournant trois ou quatre fois par jour, pendant quatre jours, dans un endroit à l'ombre, pour en mieux concentrer la seve; ensuite ils les enfilent & les exposent à l'air, pour achever de les sécher. Le tems de recueillir cette racine est en hiver, avant qu'elle pousse ses feuilles. Car en Eté, lorsqu'elle a une fois poussé ses feuilles, elle perd beaucoup de sa seve, elle n'a pas la même couleur, elle n'est plus marbrée, & elle est très-propre & très-légère. On la tiroit autrefois de Venise: aujourd'hui on la tire directement de la Chine, ou de Moscovie. On voit un pied de vraie rhubarbe au jardin des plantes à Paris.

La rhubarbe est nommée en Russe *reven-kopuitchatoi.* Reven est le nom tartare de cette racine comme de celle du rapontic. On la distingue en Russie par sa figure extérieure, en nommant *kopuitchatoi* celle qui, par sa rondeur & son épaisseur, ressemble en quelque façon à un *kopuito*, c'est-à-dire, à une corne de cheval, & *tscherenkowoi* celle qui a la figure d'un manche de coûteau; le mot *tscheren* signifiant proprement un tel manche.

Le lieu natal de la rhubarbe, ce sont les provinces méridionales de la Chine, qui confinent avec le pays de Tibet ou Tangut, que quelques-uns nomment *Boutan.* Delà on la transporte à Canton, où les Européens la chargent sur leurs vaisseaux; c'est la rhubarbe des Hollandois & des Danois, & des autres compagnies. Delà les caravanes Persanes & Turques la portent à Alep & à Smirne, c'est la rhubarbe de la France, qui en reçoit aussi de Canton. Delà les Bouchares établis depuis plusieurs siècles dans ces mêmes provinces de la Chine, l'apportent aux Russes à Kjatcha, lieu où se fait le commerce entre les deux nations, c'est la rhubarbe de la Russie.

Il est très-faux que la rhubarbe croisse aux environs des rivières Orchon & Selenga, comme d'autres l'ont dit. M. le professeur Muller, qui nous a communiqué ce *Mémoire*, en 1758, a, dit-il, été lui-même à Selengensk & à Kjatcha, & il assure le contraire. Quant au prix, il dit que celle de Russie doit être plus chere que celle du Levant, parce que celle de Russie étant mieux choisie & mieux conservée, doit l'emporter sur l'autre. La cour de Russie vend toute la rhubarbe à une maison d'Amsterdam.

Les négocians de Lassa se rendent à Patna & à Kabul, villes de l'Indostan, où ils portent d'excellente rhubarbe, suivant l'*Histoire des Indiens*, tom. III, pag. 467, 1756. Les Tartares font passer dans la Perse les marchandises de Lassa, principalement le musc & la rhubarbe. Ce qui n'est point consommé en Perse se transporte en Egypte & au Levant par les Arméniens. Ainsi les Européens ont tort de croire que la rhubarbe vienne originairement de la Tartarie. Il en croît dans ce dernier pays, mais elle est si inférieure à celle de Lassa, que les Tartares eux-mêmes ne s'avisent pas de la faire passer dans la Perse. Nous croyons cependant qu'il vaut mieux s'en rapporter à ce qu'en dit ci-dessus M. Muller, que le lieu natal de la rhubarbe est dans la Chine même; car le royaume de Lassa est à 400 lieues de la Chine, & les Indiens du voisinage l'appellent *Butan*, d'autres *Tangut*, selon l'histoire citée ci-dessus.

On vend à Amsterdam deux sortes de rhubarbe; de la rhubarbe du Levant, & de la rhubarbe de Moscovie: la rhubarbe du Levant coûte depuis 5 jusqu'à 8 florins la livre, & celle de

Moscovie

Moscovie depuis 3 jusqu'à 5 florins. En 1760 1 fl. & demi à 4. En 1761, de Moscovie, 6 à 7 fl. En 1762, du Levant, deux & demi à 6, & de Moscovie 6 à 7 fl. Celle de Canton a été vendue en 1761, à Copenhague, environ rixd. 1 & demi, à rixd. 1, 4 m. à la compagnie. Celle-ci est très-bonne, du moins la plus grande partie.

RIABAULS-SMALLS. Toiles de coton de petite qualité qui viennent des Indes Orientales : elles sont ordinairement blanches. Leur longueur est de neuf aunes, & leur largeur de demi-aune.

RICH. Espèce de loup-cervier qui se trouve en Pologne & en Lithuanie, dont la fourrure est très-riche, très-fine & très-belle. Il se trouve aussi de ces animaux en Perse & en Suède, mais les uns & les autres different par la couleur. Ceux de Perse ont un fond blanc avec des mouchetures ou taches noires; leur poil est long, fin & fourni. Ceux de Suède sont rougeâtres, & ceux de Pologne & de Lithuanie d'un beau gris de fer.

Ils se ressemblent tous par la figure & par la férocité, ayant la tête d'un chat & la cruauté d'un tigre. C'est une des plus belles fourrures dont il se fasse commerce dans les pays du Nord; aussi se vendent-elles un prix excessif, la seule fourrure d'une robe allant quelquefois à plus de 300 écus.

On a donné le nom de *richs* à une espèce de lapins qui ont le poil tirant sur le bleu; sans doute parce que cette couleur approche du beau gris de fer du vrai rich. *Dictionnaire du Citoyen*, in-8°. 1761.

RICHEDALE, ou plutôt *Reichs-Thaler*, ou *Rixdaler*. Monnoie d'argent qui se fabrique dans plusieurs états & villes libres d'Allemagne. Il s'en fait aussi en Flandre, en Pologne, en Danemarck, en Suède, &c.

Il n'y a guère de monnoie qui ait un plus grand cours & plus universel que la rixdale. Elle sert également dans le commerce du Levant, du Nord, de Moscovie & des Indes Orientales; & l'on ne peut dire combien il s'en embarque sur les vaisseaux des diverses compagnies qui entreprennent les voyages de long cours.

Toutes les rixdales ne se reçoivent pas aux Indes sur le même pied & pour la même valeur. Elle s'y pesent & doivent être du poids de 77 vals chacune; & si elles ne les pesent pas, celui qui les vend doit faire bon du poids. Sur ce pied-là, on donne 214 roupies pour 100 rixdales de Flandre, & 216 un quart pour

celles d'Allemagne, de Suède & de Pologne. La roupie vaut 60 sols monnoie de France, ou 3 liv.

Valeur de la Rixdale de change en différentes Villes, en 1741 à 1762.

Une rixdale en monnoie de change de Hollande, vaut 50 sols communs, ou 100 den. de gros.

La rixdale de Hollande pese 584 azens poids de marc de Hollande, & 526 grains poids de marc de France; au titre de 10 d. 10 grains. Elle vaut 2, 7 sols & demi de banque, & environ L. 5, 9 sols de France.

A Anvers 48 patars ou 96 den. de gros.

A Augsbourg 1 flor. & demi ou 90 creutz.

A Basle, un écu de 3 livres, ou 108 creutz.

A Berlin 24 bons-gros, le gros de 12 psenings.

Les bons 2 tiers de Brandebourg, de Lunebourg, de Saxe & vieux écus, valent 1 rixd. un tiers, ou 32 bons-gros.

A Bolzano, le rixdaler, *moneta longa*, ou argent courant, 1 fl. & demi ou 90 creutz. & le rixdaler argent de change est compté pour 93 creutz.

A Bremen trois marcs lubs, ou 72 gros; le marc vaut 16 sols lubs.

A Breslaw, comme à Berlin, en 24 bons-gros, ou 30 silver-gros; le silver-gros vaut 3 creutz., & le creutzer 4 psenings.

A Cologne 78 albus; l'albus vaut 2 creutzer, & le creutzer 4 heller, & le heller un & demi psening. On compte aussi la rixd. pour 80 albus, espèce, en change avec Anvers & Leipzick.

A Copenhague 6 marcs Danois; le marc vaut 16 schil. Danois, ainsi la rixdale est de 96 schil. ou 48 sols lubs.

A Dantzig, comme à Konigsberg.

A Francfort sur le Mein, 90 creut. ou 1 fl. & demi, ou 22 batz & demi; le creutzer de 4 psenings.

A Hambourg, 3 marcs lubs, ou 48 sols lubs, ou 96 den. deux marcs lubs font le daelder, la livre de gros de 20 sols de gros, ou 120 sols lubs, qui font 7 marcs & demi lubs.

La rixdale d'argent d'Allemagne vaut à Hambourg 3 marcs lubs de banque qui font 3 marcs & demi lubs courant au change de 116 un 8me. courant, pour 100 de banque; mais comme le change a été de 107 à 125, depuis 1759 à 1762, la rixdale de banque vaut plus ou moins en argent courant, selon que le change hausse ou baisse.

La rixdale de banque est à la taille de 8 marcs poids de Cologne, & pese 548 grains, poids de marc de France; son titre est à 10 den. 14 grains. Au change de 25 sols de banque pour 3 liv.

de France; la rixdale de banque vaut 5 liv. 15 sols de France environ.

On compte que 100 rixd. de banque font 200 lots de Cologne, au titre de 14 lots, 4 gros; font de poids fin, 11 marcs 1 liv. 14 sols, qui pourroient se vendre au prix de la place à 28 marcs, 4 sols banco le lot, ce qui produiroit 313 marcs 14 sols banco, on 104 rixd. 30 sols.

Deux loots de Cologne valent un écu ancienne espèce, ou de banque.

A Konisberg, 3 florins, ou 90 gros, le florin de 30 gros, & le gros de 18 pfenings. 130 à 175 gros font 1 rixd. banco de Hambourg. On compte de même à Dantzig.

A Leipzig, vingt-quatre silver-gros, ou bons-gros, qui est de 12 pfenings.

A Nuremberg, 1 flor. & demi ou 90 creutzers, le creutz. est de 4 pfenings.

A Petersbourg, le rouble vaut 100 copecs, qui valent 40 à 50 stuivers de Hollande, suivant le change.

A Riga, la rixdale de change se diverse en 90 gros ou 3 flor. ou 60 vardings.

A S. Gal, 25 batz & demi, ou 102 creutzers; mais le florin n'y vaut que 15 batz, ou 60 creutz. le scheling 1 batz & demi, ou 6 creutzers; le bon batz est de 5 creutzers, & le batz ordinaire de 4 creutzers: 108 creutz. font un écu vieux de France, ou un écu blanc d'Empire, fixe.

A Stockolm, la plote, 6 dalers de cuivre, ou deux dalers d'argent, ou 24 marcs de cuivre. Le ducat d'or, vaut 2 rixdales, ou 20 à 27 dalers de cuivre: le marc d'argent vaut 3 dalers de cuivre, ou 12 marcs de cuivre: le daler d'argent vaut 4 marcs d'argent: le daler de cuivre 4 marcs de cuivre.

A Strasbourg, 1 flor. & demi ou 90 creutz., ou 3 liv. de France: le florin 10 schelings: le creutzer 4 pfenings. A présent 3 flor. d'Alsace valent 6 liv. de France.

A Vienne, 2 flor. & demi ou 90 creutz.

A Zurich & à Zurzach, 108 creutz. ou 3 liv. dont 11 & demi font 7 florins ou 420 creutzers. C'est ainsi qu'on s'en sert pour les changes avec Amsterdam, Bergame, Genève, Milan, & Venise.

RIS. Plante qui produit une semence ou graine propre à la nourriture de l'homme & des animaux. Le ris est aussi de quelqu'usage dans la médecine, pour en faire des remèdes ou boissons, qui tout ensemble purifient le sang, nourrissent & rafraîchissent.

Le ris pousse ses tiges depuis 3 jusqu'à 4 pieds de hauteur, suivant la qualité de la terre où on le seme, & de l'eau qu'on peut donner aux risières. Ses tiges sont plus fortes que celles du bled, & ont plusieurs nœuds d'espace en espace. Ses feuilles sont larges, longues & charnues, assez semblables à celles du poireau; ses fleurs naissent au sommet des tiges, & sont à plusieurs étamines, comme celles de l'orge : enfin ses graines disposées en bouquet, & terminées chacune par un filet, sont enfermées séparément dans les capsules jaunâtres & rudes. Le grain du ris dépouillé de son enveloppe est court, presque ovale & d'un blanc lustré & comme transparent.

Le ris vient dans les lieux humides & marécageux ; & lorsque les terroirs sont un peu trop secs, on conduit dans les risières par de petits canaux, les eaux de quelque ruisseau voisin ; ces canaux étant disposés de manière qu'on peut donner ou ôter l'eau à son gré, & suivant que les terres en ont besoin.

Presque dans tout l'Orient, & dans une bonne partie du Levant, le ris mondé sert de principale nourriture, & y tient lieu de pain. Il en vient principalement d'Egypte, où il en croît abondamment, de même que de toutes sortes de grains, ce qui rendoit autrefois ce pays le magasin de Rome, comme il l'est à présent de Constantinople. Dans les Indes Orientales, ce sont ordinairement les femmes qui égrainent, mondent & nettoient le ris : ce qui est une occupation bien fatigante que les hommes leur laissent, ou par mépris, ou par paresse. A la Chine il sert de viande.

Des états de l'Europe, l'Espagne & l'Italie sont ceux où il se recueille davantage de ris, particulièrement de Piémont, qu'on estime le meilleur.

Le ris doit être choisi nouveau, bien mondé, gras, blanc, bien net, ne sentant ni la poudre, ni le rance. Il n'y a guère que le ris de Piémont qui ait toutes ces qualités; le ris d'Espagne étant ordinairement rougeâtre & d'un goût salé (*a*).

Le plus grand commerce de ris qui se fasse à Paris est pour le carême, où il se mange en grain revenu dans l'eau & ensuite cuit dans le lait; on en fait aussi de la farine en le réduisant en poudre dans un mortier, après l'avoir mit dans l'eau bouillante & relavé dans l'eau froide. Cette farine sert à faire des bouillies excellentes. Pour que la farine de ris soit belle & bien fine, il faut, au sortir du

(*a*) Ces qualités sont particulières au ris du Levant; & d'habiles négocians prétendent que s'il croît du ris en Espagne, ce n'est que dans le Royaume de Valence, & même en petite quantité. Voyez cependant *ci-après*.

mortier la passer dans un tamis de crin très-fin, restant toujours très-grossière & hors de vente, quelque fine qu'elle paroisse, lorsqu'elle est humide.

Les Chinois font un vin de ris tirant sur la couleur d'ambre, & d'un goût de vin d'Espagne, dont ils se servent pour boisson ordinaire. En quelques lieux d'Europe on en tire aussi une eau-de-vie très-forte, mais elle est défendue en France, aussi-bien que les eaux-de-vie de grains & de mélasse.

Le ris dans les Indes Orientales est d'un très-grand commerce; on y en cultive beaucoup, tant parce que la qualité de la terre y est propre, & celle de son climat, que parce que les rivières y sont nombreuses & abondantes, & par conséquent commodes pour en tirer de l'eau, avec laquelle on inonde les champs de ris, appellés *risières*, qui en sont à portée; car le plus souvent la plante de ris ne peut bien croître que dans l'eau. Le Malabar, isle de Ceylan, & celle de Java, sont les lieux qui en donnent du meilleur. La presqu'isle de Mallacca, & le royaume de Siam, en donnent aussi beaucoup de bon (*a*). Ce grain fait la principale nourriture de tous les Indiens, on l'y mange au lieu de pain, & il n'y a point de grain au monde qui engraisse autant que celui-là. Les femmes Européennes qui habitent depuis long-tems à Batavia, après qu'elles y ont été accoutumées, le préfèrent au pain, quoique celui-ci y soit aussi bon marché qu'en aucun endroit de l'Europe.

Enfin le ris sert beaucoup à y nourrir les équipages des vaisseaux marchands, tant des compagnies de l'Europe que des autres particuliers, & cette nourriture est beaucoup plus saine sur mer que le pain ou le biscuit. On ne voit jamais de scorbut sur les flottes qui retournent des Indes, & qui n'ont alors que du ris, au lieu que les vaisseaux qui y vont, ne manquent jamais, plus ou moins, d'en avoir avec le biscuit dont ils sont pourvus.

Le ris des Indes est beaucoup meilleur que celui d'Europe.

On y en a de deux sortes, dont l'un est meilleur que l'autre. Cette différence ne vient peut-être que des lieux où on le cultive. L'une de ces deux espèces se seme sur les montagnes, au commencement de la mousson Sud-Ouest, qui est une saison fort pluvieuse & qui dure six mois, cette saison est favorable à celui des montagnes, parce qu'il se trouve assez humecté par la pluie

(*a*) Le Menan, fleuve du royaume de Siam, a des inondations réglées; les effets de ce débordement sont si heureux, que le ris croît à mesure que les eaux s'élèvent, de manière que les épis ne sont jamais submergés, ce qui n'arrive pas en Egypte, où les inondations trop fortes, font périr les moissons. Quand le grain est mûr, les Siamois vont en bateau faire la récolte: *Hist. des Indiens*, tome III, p. 128, 1756.

qui est alors très-fréquente ; au lieu qu'elle seroit nuisible à celui des plaines, à cause des grandes inondations, si on le semoit pour cette même saison. C'est dans la saison sèche, appellée *mousson Nord-Est* qui est opposée à l'autre, & qui dure aussi six mois, qu'on cultive celui-ci dans les lieux bas & unis, fort horizontalement. C'est le ris des plaines qui est d'une qualité meilleure que celui des montagnes.

Dans le Malabard, quand le ris y est devenu cher par la disette des récoltes, ou par quelque autre cause, les familles naturelles du pays qui sont pauvres & chargées d'enfans, vendent une partie de leur jeunesse, en état de servir, c'est-à-dire, depuis l'âge de 12 jusqu'à 20 ans, tant pour avoir de l'argent, afin de mieux subsister le reste, que pour rendre plus heureux les enfans qui les quittent dans cette occasion; car ils considerent qu'ils sont mieux entretenus, étant esclaves chez les Européens, que dans leur propre maison.

Enfin, le ris est une bonne marchandise dans les pays des Indes, où l'on n'y en cultive point à cause de l'ingratitude du terrain, comme, par exemple, les Moluques, l'Arabie & le golfe Persique.

Il y a dans le Japon une espèce de ris, dont le grain est fort petit, très-blanc, & le plus excellent qu'il y ait au monde, & il est aussi nourrissant qu'il est délicat. Les Japonois n'en laissent sortir que très-peu de leurs Isles. Les Hollandois en apportent tous les ans un peu à Batavia. Les naturels de ces Isles en font une liqueur vineuse qu'ils appellent *sacki*.

Les Indiens font une eau par décoction, ou une espèce de tisane, avec du ris ordinaire, laquelle ils nomment *candgi;* elle sert de boisson à plusieurs malades, mais sur-tout elle est excellente dans toutes les espèces de cours de ventre, & en particulier pour la dyssenterie ; elle est universellement en usage dans les Indes pour cela. On s'en sert de même, & sur-tout dans cette dernière maladie, sur les vaisseaux des Européens qui y voyagent de tous côtés.

Il y en a de plusieurs espèces aux Indes, & peut-être leur nombre est d'environ cinq ou six.

Les Européens recueillent beaucoup de ris en Espagne, en Italie & dans leurs colonies d'Amérique. C'est principalement dans la Caroline, colonie Angloise, que cette semence se cultive avec succès. Les calculateurs les plus modérés, estimoient généralement en 1740, que le ris de la Caroline qui se débitoit en Europe, faisoit entrer annuellemeut dans la Grande-Bretagne 80000 livres sterlings, ou 1 million 800000 liv. tournois environ. Le prix du fret & les droits de commission, article d'un grand poids dans la

balance du commerce d'Angleterre, étoient compris dans cette somme. Ce calcul portoit sur la suppofition, que quand l'année étoit bonne, on recueilloit jusqu'à 80000 bariques de ris dans cette province, chaque barique pesant 400 livres; & qu'en prenant une mesure moyenne depuis 7 ans, on pouvoit établir les récoltes sur le pied de 50000 bariques. Le commerce de cette denrée a encore dû beaucoup augmenter, par les encouragemens que les Anglois ont donné à leurs colonies. C'est dans le Portugal, la Hollande, l'Allemagne & les pays du Nord que se débite presque tout ce ris. *Dictionnaire du Citoyen*, in-8°. 1761. Voyez aussi l'*Agronome*, ou *Dictionnaire du Cultivateur*, in-8°. 1761, & *Suite de* Geoffroy, tom. I, 1750, p. 286.

ROBERT, (*Métal du Prince*) à l'article *Métal du Prince Robert*, p. 401, ajoutez ce qui suit, extrait de la *Minéralogie* d'Henckel, tom. II, p. 225, 1756. Faites bien fondre deux onces de cuivre; joignez-y trois drachmes de zinc; faites bien fondre ce mêlange; remuez le tout; ne le laissez pas trop long-tems dans le feu; vuidez ensuite le creuset; & vous aurez un cuivre jaune plus beau que celui de laiton, mais qui n'est pas si malléable; c'est ce qu'on nomme le *métal du prince Robert*.

ROBES. Il vient de la Chine des robes pour homme & pour femmes, seulement en morceaux & non assemblées. Elles sont de satin ou de taffetas, brodées d'or, d'argent & de soie.

ROCHE. Espèce de minéral jaune qui a les propriétés du borax pour souder les métaux. Plusieurs ouvriers se servent de la roche pour leurs soudures, parce qu'elle est plus commune & de moindre prix. Voyez *Borax*.

ROCOU, que les Brésiliens appellent *achiotte* ou *uruku*, & les Hollandois *orléane*. Drogue qui sert à la teinture & à la peinture.

L'arbre qui porte les graines dont on compose le rocou, & qui se nomme *rocou* lui-même, n'est pas plus haut qu'un petit oranger. Ses feuilles, pointues par un des bouts, ont la figure d'un cœur, & approchent assez de celles du lilas. Il porte des fleurs blanches mêlées d'incarnat, composées de 5 feuilles en forme d'étoile, qui croissent par bouquets aux extrêmités des branches. Ces fleurs sont suivies de petites siliques ou gousses qui enferment plusieurs grains de la grosseur d'un pois, (*voy. à la fin*) couverts dans leur maturité d'un vermillon le plus vif qu'on puisse s'imaginer.

Pour avoir cette précieuse couleur, on secoue ces grains dans un vaisseau de terre; on les y lave avec de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient quitté leur vermillon; ensuite quand on a laissé reposer cette eau, on en prend le marc, qui est une espèce de lie, dont on forme des tablettes & des petites boules très-estimées quand elles sont pures & sans mêlange, ce qui est très-rare. Quelques-uns se servent aussi du feu pour faire cuire cette drogue, & lui donner de la consistance.

La couleur que les teinturiers font avec le rocou, est plus chere & est moins assurée que celle qui se fait avec le rouge de bourre; aussi leur est-elle défendue. Les couleurs d'orange se teignent néanmoins de pur rocou avec un peu de brésil.

On doit choisir le rocou d'une odeur d'iris ou de violette, véritable cayenne, le plus sec & le plus haut en couleur qu'il se pourra, d'un rouge-ponceau, doux au toucher, sans aucune dureté, facile à s'étendre; & jamais si dur, qu'en le touchant un peu fortement on n'y puisse laisser quelque impression. *Enfin*, quand on le rompt, le dedans doit être encore plus vif que le dehors.

La tromperie qu'on peut faire dans cette marchandise, consiste à y mêler de la terre rouge bien tamisée ou de la brique pilée, lorsque la drogue achève de se cuire dans la chaudière, ce qui en augmente considérablement le poids & le volume. On peut découvrir cette fraude en faisant dissoudre un morceau de *rocou* dans un verre plein d'eau; s'il est pur, il se dissout entièrement; s'il est mêlé de terre ou de brique, l'une ou l'autre tombe au fond du verre, ou du vase.

Autrefois il venoit de ces isles, & même de Hollande, du rocou en petits pains de la forme d'un écu blanc, qui étoit excellent: présentement on n'en apporte qu'en gros pains quarrés ou en boules, qui lui est bien inférieur, & qui est presque toujours humide, sale, moisi, & d'une odeur insupportable.

On se sert du rocou pour donner couleur à la cire jaune: il est même de quelque usage pour la médecine.

La manière de cultiver & de faire le Rocou, se trouve dans le Voyage du P. Labat, *aux Isles Antilles, imprimé en* 1722, *& dans le Dictionnaire de Commerce, in-folio.*

Le rocou, au sortir de la batterie chaudière, dit le P. Labat, ne doit pas d'abord être mis en pain; mais il faut le mettre sur une planche en manière de masse plate, & l'y laisser refroidir 8 ou 10 heures, après quoi l'on en fait des pains; prenant soin que le Nègre qui le manie se frotte auparavant légèrement les

mains avec du beurre frais, ou du sain-doux, ou de l'huile de *palma-christi*.

Les pains qu'on en fait, sont ordinairement du poids de deux à trois livres, qu'on enveloppe dans des feuilles de balisier. Le rocou diminue beaucoup, mais il a fait toute sa diminution en deux mois.

Quand on veut faire de très-beau rocou, il faut employer du rocou verd, qu'on met tremper dans un canot aussi-tôt qu'on l'a cueilli de l'arbre ; après quoi, sans le battre & le piler, mais seulement en le remuant un peu, & en frottant les graines entre les mains, on le passe sur un autre canot. Après cette seule façon on leve de dessus l'eau avec une écumoire, une espèce d'écume ou de graisse qui y surnage, qu'on fait épaissir à force de la battre avec une espèce d'espatule ou avec la main, & qu'on fait ensuite sécher à l'ombre, sans y employer aucune sorte de cuisson.

Ce rocou, à la vérité, est excellent ; mais on n'en fait que par curiosité, à cause du peu de profit qu'on y feroit, & que les marchands ne voudroient pas en donner un prix proportionné à la perte qu'on feroit en quittant la manière commune de le fabriquer & de le faire cuire à la chaudière.

La manière de faire le rocou à la Caraïbe est encore plus simple, suffisant d'en prendre les graines au sortir de la gousse, & de les frotter entre les mains qu'on a auparavant trempées dans de l'huile de *palma-christi*. Quand on voit que la pellicule incarnate s'est détachée de la graine, & qu'elle est réduite en une pâte très-fine & très-claire, on la racle de dessus les mains avec un coûteau, pour la faire sécher à demi à l'ombre sur une feuille bien propre ; après quoi lorsqu'il y en a suffisamment, on en forme des pelotes grosses comme le poing qu'on enveloppe dans des feuilles de balisier ou de cachibou. C'est avec cette sorte de rocou mêlé avec de l'huile de carapat que les Caraïbes se font peindre par leurs femmes, soit pour s'embellir à leur mode, soit pour se garantir de l'ardeur du soleil & de la piquure des moustiques. Ils s'en servent aussi à mettre en couleur leur vaisselle de terre, ce qui lui donne un lustre & un éclat admirables.

Nous ne rapporterons pas ici la description de l'arbre de rocou, qu'en a donnée le P. le Breton, dans les *Mémoires de* Trévoux, p. 1498, ann. 1732, on peut la voir où nous l'indiquons, & dans le *Dictionnaire de Commerce*.

Ce mot corrompu par les Hollandois vient d'Orellane, nom qu'a porté autrefois la rivière des Amazones en Amérique, & qui venoit de celui qui la découvrit le premier, qui étoit un officier Espagnol appellé Orellana. Comme l'arbre qui donne la teinture de rocou, abonde autour de cette rivière, on l'a d'abord appellé

l'*arbre de l'orellane*, & ensuite l'*orellane* tout court. Les Hollandois en apportent beaucoup de Surinam & de Berbice, deux de leurs colonies qui en produisent quantité, lesquelles ne sont pas éloignées de la rivière des Amazones, tout au plus de 200 lieues de côte.

Sa grosseur & sa figure ne peuvent mieux être comparées qu'à celle du pepin de raisin, même des plus petits.

RODOUL. Petit arbrisseau qui croît sans culture dans plusieurs provinces de France, des feuilles duquel, qui portent le même nom que l'arbrisseau qui les produit, les teinturiers se servent pour teindre en noir.

Le rodoul est du nombre des drogues colorantes qui sont communes entre les teinturiers du grand & du petit teint. Pour conserver cette feuille, il faut la cueillir mûre; ce qu'il n'est pas nécessaire si elle s'emploie aussi-tôt ou peu de tems après être cueillie.

Il est défendu aux teinturiers de l'un & de l'autre teint de se servir de vieux rodoul, c'est-à-dire, avec lequel on a passé ou mis en couleur du marroquin ou autres cuirs.

Ce mot vient de *roudou*, nom que les Languedociens & les Provençaux ont donné à cet arbrisseau. Il semble que ce mot est un diminutif de roux, nom que l'on donne au Sumac. Ainsi, roudou signifiroit *petit roux*, ou *petit sumac*. En effet, le rodoul sert aux teinturiers & aux tanneurs, à teindre les peaux & les marroquins en noir, aussi-bien que fait le sumac. Voyez les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, ann. 1711, *sur la fin*.

Cet arbrisseau ne croît que dans des lieux incultes, le long des ruisseaux qui sont peu éloignés de la mer méditerranée. Sa hauteur ne va guère au delà de celle d'un grand homme. Son fruit est noir, & ressemble presque à une petite mûre de buisson ; mais c'est un poison. J'en ai vu la preuve par deux soldats Hollandois qui moururent en Catalogne peu d'heures après en avoir mangé, l'ayant trouvé doux, & pris peut-être pour une espèce de mûre. On les ouvrit, & l'on trouva assez de ce fruit dans leur estomac, & dans leurs intestins qui en étoient teints en noir. Il y a cependant des oiseaux qui s'en nourrissent.

ROEMALS. Mouchoirs de toile de coton qui viennent des Indes Orientales.

Ce mot vient de Bengale, on doit le prononcer & l'écrire en François roumals. Les Hollandois qui ont apporté ce nom dans leur commerce, écrivent roemals, suivant leur orthographe, & le prononcent roumals.

Les mouchoirs de toile de coton peinte, sans aucune soie, se fabriquent dans les états du Mogol; on les tire par Surate. La pièce est de 6 ou 8 mouchoirs. Ils sont défendus en France.

ROMALLES. Ce sont des mouchoirs des Indes Orientales soie & coton. Il y a 15 mouchoirs à la pièce.

ROMARIN. Plante très-commune en France, & sur-tout en Languedoc & en Provence; en Espagne, en Italie, &c.

Cette plante ne s'éleve pas bien haut; ses branches d'un gris cendré, & qui paroissent toujours seches & arides, poussent quantité de petites feuilles étroites, fermes & piquantes par le bout, d'un assez beau verd d'un côté, & blanchâtres de l'autre. Du milieu de ses feuilles & attachées à la branche même, naissent un nombre infini de petites fleurs bleuâtres à quatre feuilles, qui sont rayées de quelques filets d'un bleu plus foncé. Toute cette plante, branches, feuilles, fleurs, est d'une odeur très-aromatique, & d'un goût fort & piquant.

Les monticules & les côteaux des pays chauds qui régnent le long de la mer méditerranée sont remplis de cette plante, qui est ligneuse, & dont toutes les parties tendres sont aromatiques. On en chauffe le four dans beaucoup de lieux.

Il y a cinq espèces de connues sous ce genre, qui semblent n'être que des varietés, & qui sont également aromatiques. L'odeur du romarin approche en quelque façon de celle du camphre ou de l'encens.

Les feuilles seches de romarin entrent dans le commerce des droguistes.

On tire du romarin diverses marchandises, qui sont d'un grand usage en médecine, & encore d'une plus grande réputation. Les principales sont des huiles, des essences, des eaux, des sels, des conserves seches & liquides, sans compter les fleurs & la semence de cette plante, dont on fait aussi quelque commerce.

L'huile de romarin, à laquelle on donne aussi le nom d'essence ou quintessence, se fait avec les feuilles & les fleurs de la plante, qu'on met en quantité dans un alembic avec de l'eau commune, autant que l'habile artiste croit nécessaire; & par le moyen du feu on en tire une huile blanche, claire, pénétrante & très-odorante. La rareté & la cherté de cette huile, est cause qu'elle est presque toujours sophistiquée, soit en y mêlant de l'esprit de vin, soit avec des huiles d'aspic, de lavande, & autres semblables, ou même sans prendre tant de précaution, en débitant en sa place de simple huile de térébenthine préparée avec de la poix & de l'orcanette, comme font les charlatans qui courent les provinces, ou

qui assemblent le peuple autour de leur théatre dans les places publiques de Paris.

L'eau de la Reine d'Hongrie, ainsi nommée, à ce qu'on dit, des merveilleux effets qu'elle opéra sur une Reine d'Hongrie, n'est qu'un esprit de vin excellent & bien déflegmé, empreint des qualités des fleurs de romarin. La grande consommation qui se fait de cette eau à cause de la réputation que la mode, qui en France domine aussi-bien sur les remèdes que sur les habits, lui a donnée, bien loin d'exciter ceux qui la font à s'attacher plus que jamais à la faire bonne, a été cause au contraire qu'on l'a sophistiquée, & que celle qu'on vend présentement en beaucoup de boutiques, n'est qu'une simple eau-de-vie distillée avec les feuilles de romarin, souvent toutes pures, ou quelquefois chargées de leurs fleurs, au lieu de n'y employer que les seules fleurs bien mondées, avec le meilleur esprit de vin; ou bien même ce n'est que de l'eau-de-vie distillée, sur laquelle on a jetté un peu d'huile blanche de romarin avant que de la mettre dans les bouteilles, sur lesquelles on met néanmoins des titres qui ne conviendroient qu'à la plus excellente eau de la Reine d'Hongrie. Les autres marchandises ci-dessus spécifiées n'étant pas d'un grand débit, c'est assez les avoir décrites que de les avoir nommées.

Il y a des lieux où l'on fait des cure-dents de son bois. *La fleur* qui est bleuâtre, & qui se vend seche chez les marchands droguistes, se nomme *anthos*, qui veut dire *fleur par excellence*. *La* fleur & les feuilles de cette plante arbuste, préservent les habits d'étoffe des teignes, lorsqu'on en met parmi dans les garderobes. Voyez *la Suite* de Geoffroi, tom. II. p. 260.

RONAS. On nomme ainsi une racine qui croît dans la terre comme la réglisse, & qui est à peu près de la même grosseur : on en trouve en quantité aux environs de la ville d'Astahat, située dans l'Arménie, à une lieue de la rivière d'Araxe. Son principal usage est pour teindre en rouge, & c'est du jus de cette racine que sont peintes toutes les toiles qu'on nomme véritables *Perses*, aussi-bien que celles qui se font dans les états du Mogol; les sujets de ce dernier Prince en tirant tous les ans de Perse pour de grandes sommes.

On en tire de terre des morceaux très-longs, mais qu'on coupe de la longueur de la main, pour en faire des paquets & en mieux remplir les sacs dans quoi on les transporte.

Le ronas donne une teinture si forte & si vive, qu'elle dure, pour ainsi dire, plus que la toile même, sa vivacité augmentant à mesure qu'elle vieillit.

A l'occasion de la force de cette teinture, un voyageur rapporte qu'une barque chargée de cette racine, s'étant brisée à la rade

d'Ormus, la mer le long du rivage parut toute rouge pendant quelques jours.

Il est surprenant de voir arriver à Ormus de caravanes entières chargées de cette racine, pour l'envoyer aux Indes dans les navires qui y retournent.

RONDELETTES. On nomme de la sorte des *toiles à voiles*, qui se fabriquent en Bretagne dans quelques endroits de l'évêché de Rennes, particulièrement à Vitré.

L'article VII du réglement de 1724, pour les noyales & autres toiles à voiles, ordonne que les rondelettes d'un fil seront de 24 pouces de laize, & composées de 16 portées de 40 fils chacune. La chaîne doit être de pur brin, & la testure de chanvre, dont le brin est tiré sans aucun mélange de lin.

ROQUETTE, ou CENDRE DE LEVANT. C'est de la roquette, (qui est une espèce d'herbe) réduite en cendres, dont les faiseurs de savon & de verre se servent. Il en vient d'Acre & de Tripoli de Syrie. La roquette d'Acre est la meilleure. On l'apporte dans des sacs gris, & celle de Tripoli dans des sacs bleus. Voyez *Cendre*.

ROSE. Fleur très-connue, tant pour sa beauté, que pour son excellente odeur; on la met au rang des fleurs printanières, quoiqu'assez mal à propos, étant plutôt une fleur d'été. Il y en a pourtant qu'on appelle *Roses de tous les mois*.

Il y a bien des sortes de roses, de blanches, de rouges, de panachées, de simples, de doubles, d'autres à cent feuilles; des roses muscat, des roses de Provins, des roses de Damas, & des roses de Gueldre, qui sont toutefois une espèce bien différente des autres.

De toutes ces espèces de roses, à l'exception de celles de Gueldre, on tire une eau qui étoit autrefois très-estimée, mais qui a beaucoup perdu de son prix : elle est néanmoins toujours d'usage pour les maux d'yeux, aussi-bien que pour quelques parfums & quelques pâtisseries.

L'eau de rose est très-estimée en Perse, dans la Chine, & dans plusieurs autres endroits de l'Orient, où il s'en fait un commerce très-considérable, soit par les nations d'Europe qui trafiquent d'Inde en Inde, soit par les nations Asiatiques qui en chargent tous les ans plusieurs bâtimens à Bander-Abassi & autres ports de la Perse.

Les roses de Provins sont celles dont on fait le plus de commerce; l'on en porte jusques aux Indes, où elles sont d'un tel débit, qu'elles s'y vendent souvent, pour ainsi dire au poids de l'or.

Quoiqu'il se trouve de cette espèce de roses presque par-tout, il semble qu'elles n'aient pas ailleurs les mêmes vertus & les mêmes propriétés qu'aux environs de Provins, ville de la province de Brie Champenoise, sur la Vouzie, de qui elles ont emprunté leur nom, soit que la culture s'y fasse avec plus de soin, soit que la terre y soit plus propre, ou plutôt que les habitans soient plus adroits & plus attentifs à les faire bien sécher.

Les roses de Provins sont ou de la grande, ou de la moyenne sorte : les unes & les autres, pour être de la bonne qualité, doivent être hautes en couleur, ou d'un rouge noir velouté, bien seches, bien odorantes, sans graines ni petites feuilles, & que leur couleur n'ait point été augmentée par quelque acide, ce qu'il est aisé d'appercevoir, parce qu'elles sont d'un rouge clair, & que cette couleur se perd bientôt.

Pour les conserver il faut les tenir dans un lieu sec, ne leur point laisser prendre d'air, & les presser & fouler fortement; en cet état elles peuvent durer dans leur beauté un an, & même 18 mois.

Il vient aussi de Provins des conserves seches, blanches & rouges, faites avec les roses, & une autre conserve liquide à laquelle on attribue de grandes vertus pour les maux de cœur & d'estomac. Le sirop a les mêmes qualités que la conserve, sans être néanmoins aussi actif. Le miel rosat qu'on en apporte est bien meilleur que celui qu'on fait ordinairement chez la plus grande partie des apothicaires de Paris, quoiqu'il s'en fasse chez quelques-uns des plus habiles & des plus honnêtes, qui vaut encore mieux que celui de Provins. Les roses de Provins sont très-estimées aux Indes.

On tire des roses, par la chymie, des esprits, des huiles, des sels; & les marcs qui restent dans les alembics ou rosaires, comme les appellent les artistes, ne sont pas même inutiles, puisqu'après les avoir séchés au soleil on les vend sous le nom de *chapeau* ou *pain de roses*.

On connoît environ 60 espèces de roses, dont il y en a le tiers qui sont sauvages, bâtardes ou champêtres.

On fait aussi en Perse un grand commerce d'huile ou essence de rose. *Mém. de* M. Garcin.

Voyez *la suite de la Matière médicale* de Geoffroi, tom. II, p. 226. *Diction. du Citoyen*, & l'*Agronome*.

Rose. Bois de Rose ou *de Rhode*, qu'on nomme aussi *bois marbré*. C'est un bois qu'on compte parmi les espèces d'aspalathe & que bien des gens confondent avec le bois de Chypre, quoique les auteurs exacts y mettent une grande différence. Il s'appelle *bois de rose*, à cause de son odeur douce, & qui approche de celle de la rose, & non pas parce qu'il porte les roses, comme plusieurs le croient.

Le R. P. du Tertre, & M. de Rochefort, sçavant ministre, qui en ont fait, à ce qu'ils assurent, une description d'après nature, & sur les lieux où ce bois croît, quoique le plus souvent d'accord, ne le sont pas cependant en tout dans cette description.

Cette arbre qui est très-commun dans les Isles Antilles, s'éleve fort haut & fort droit, ses feuilles longues comme celles du châtaignier ou du noyer, sont blanchâtres, souples, bien nourries, molles & velues d'un côté; ses fleurs, qui sont aussi blanches & d'une odeur agréable, croissent par bouquets, & sont suivies d'une petite graine noirâtre & lissée; l'écorce de son tronc est d'un gris-blanc, & presque semblable à celle du chêne; le bois au dedans est de couleur de feuilles mortes, & différemment marbré, selon la différence des terroirs où l'arbre a pris naissance. Ce bois prend un poli admirable, & l'odeur qu'il exhale quand on le met en œuvre, ou qu'on le manie, est très-douce & très-agréable.

Les Indiens font des pyroques du bois de rose, d'un seul tronc creusé, longues de trente-cinq à quarante pieds, & de sept à huit pieds de largeur, capables de porter à l'aise une trentaine de personnes avec leur bagage.

Il sort de cet arbre, sans incision, une gomme noire fort odoriférente, & très-céphalique.

On emploie ce bois dans les ouvrages de marqueterie & de tour, & à faire des chapelets. Les distillateurs en tirent une eau qu'ils vendent souvent pour véritable eau de rose. Réduit en poudre, on le mêle parmi les pastilles; la médecine même le fait entrer dans les remèdes, mais plus pour son odeur que pour sa vertu.

Les Hollandois en tirent par la distillation, une huile blanche & fort odorante, que les marchands épiciers & droguistes vendent sous le nom d'*oleum rhodium*, & dont les parfumeurs se servent. Cette huile, quand elle est nouvelle, est tout-à-fait comme l'huile d'olive; avec le tems elle s'épaissit, & devient d'un rouge obscur comme de l'huile de Cade. On tire aussi du bois de rose, par la cornue, un esprit rouge & une huile noire & puante, propre pour la guérison des dartres.

Il faut choisir le bois de rose nouveau, sec, de couleur de feuille morte, d'une odeur de rose, le plus gros & le moins tortu qu'il se peut. Voy. *Asphalathe*.

ROSEREAUX. Fourrures qu'on tire de Moscovie par la voie d'Archangel. Ces peaux sont bonnes pour envoyer en Suisse où elles servent à fourrer des bonnets.

ROSES. Petites étoffes de soie, de laine & de fil, dont les fa-

çons repréſentent des eſpèces de roſes. Elles ont 20 aunes un quart, à 20 aunes & demi de longueur, ſur un pied & demi & un pouce de Roi de largeur. Elles ſont du nombre des étoffes de hautes-liſſes qui ſe fabriquent dans la ſaïetterie d'Amiens. Voyez *Haute-liſſier*.

ROSETTE. On appelle ainſi une ſorte de craie rougeâtre aprochant de la couleur amarante, qui n'eſt autre choſe que du blanc de Rouen à qui l'on a donné cette couleur par le moyen d'une teinture de bois de Bréſil pluſieurs fois réitérée.

La roſette eſt une eſpèce de ſtil de grain dont ont ſe ſert dans la peinture.

Il y a une autre eſpèce de roſette ſemblable pour la compoſition à celle ci-deſſus, mais dont la couleur eſt d'un beau rouge, qui ſert à faire cette encre dont les Imprimeurs ſe ſervent pour pour faire en rouge les titres des livres qu'ils impriment. On s'en ſert auſſi quelquefois pour peindre.

Roſette. On nomme dans le commerce du cuivre, & parmi les fondeurs, roſette, le cuivre le plus pur & de la meilleure qualité. Ce cuivre vient ordinairement en plaques de divers poids & grandeurs. Voyez *Cuivre*.

ROSSICLER. Eſpèce de minérai noir qu'on tire des mines du Chily & du Pérou. Son nom lui vient de ce que le mouillant & le frottant contre du fer, il rougit. Ce minérai eſt très-riche, & & l'argent qu'on en tire, eſt le meilleur de toutes les mines de Lipes, du Potoſi & des autres de l'Amérique. Voy. *Argent*.

ROSSOLI. Liqueur agréable compoſée d'eau-de-vie brûlée, de ſucre & de cannelle, où l'on ajoute quelquefois du parfum. Il y a auſſi du roſſoli qui ſe fait avec de l'eau.

Suivant l'*Agronome* ou *Dictionnaire du Cultivateur*, cette liqueur eſt compoſée de toutes ſortes de fleurs odoriférantes, bien épluchées, enſorte qu'il n'y reſte que la feuille. On les fait infuſer chacune ſéparément dans de l'eau qu'on a fait bouillir; enſuite on ôte les fleurs, on le met égoutter, & ſur trois pintes de cette eau égouttée, on met au moins trois chopines d'eſprit-de-vin, trois livres de ſucre clarifié, & un demi-ſeptier d'eſſence de cannelle; paſſez enſuite le tout, & mettez-le dans des bouteilles, & bouchez-les bien.

Les roſſolis & autres liqueurs mêlangées, dont les ingrédiens ont corroſifs, ont les ſuites les plus funeſtes, même dans le Nord, ainſi on en devoit défendre la fabrique, la vente & l'entrée, ſelon Uſtariz, *Théorie du Comm.* chap. 54.

Le

Le rossoli de Montpellier est excellent ; on estime néanmoins davantage celui de Turin.

ROTTIN. On nomme, de même que dans l'article suivant, Rotting, comme font les Hollandois, les cannes à sucre que l'on cultive tant en Amérique, qu'aux Indes orientales, soit les grandes & les petites, les bonnes & les mauvaises, parce que rotting signifie *canne*. En hollandois, on dit *suiker-rotting*, c'est-à-dire, *canne à sucre*. Cependant les Hollandois disent plus volontiers, *suiker-riet*, *roseau à sucre ;* mais l'un & l'autre convient pour signifier toujours le même genre de plante, que l'on nomme *arundo*, & dont le sucre est une espèce.

ROTTING. Sorte de roseau qu'on apporte des Indes orientales, dont ont fait, en les fendant par morceaux, ces meubles de cannes qui sont si fort en usage; c'est un grand objet de commerce en Angleterre & en Hollande, & qui commencent à passer en France.

Ce mot *rotting* est proprement Hollandois ; c'est le nom que cette nation donne au bâton qui est fait tant de la canne commune qui croît au Midi de l'Europe, que de celle qui vient des Indes, & dont il y a plusieurs espèces, comme *bambou* (grosse canne) *jonc*, appellé autrement *canne des Indes*, &c. Le rotting qu'on fend comme de l'osier en plusieurs filets ou cordons, est une espèce de roseau menu & rampant sur terre, à la longueur de quelques toises, lequel sert beaucoup aux Chinois pour faire des canastres, ou paniers à mettre le thé, doublés auparavant de feuilles de plomb bien soudées. Ils s'en servent aussi beaucoup pour garnir divers meubles, comme les fonds de lit, les chaises, les tables, les jalousies de fenêtres, &c.

Les belles cannes des Indes, & qui sont de prix, pour porter à la main avec un pommeau, aussi-bien que celles qui sont moindres, mais plus grosses ou épaisses, sont d'une espèce de rotting ou roseau qu'on ne fend point par morceaux pour des meubles de cannes.

ROUBLE. Monnoie réelle dont on se sert en Russie pour tenir les livres, & faire l'évaluation des paiemens dans le commerce.

Le rouble vaut 100 copecs.

Avant Pierre I, le rouble n'étoit qu'une monnoie de compte, cet empereur étant le premier qui ait fait frapper une monnoie courante sous ce nom. Ils ont toujours été d'argent, jamais d'or. *Mémoire de S. Pétersbourg*, 1758.

L'auteur de la *Bibliothèque des jeunes Négocians*, dit avoir vu peser un rouble d'argent de l'impératrice regnante, (1750) que son poids s'est trouvé de 486 grains, du titre de 9 deniers, que sur ce pied le change de Hollande sur Pétersbourg, doit rouler de 40 à 41 sols communs de banque pour un rouble, (c'est ainsi qu'il est actuellement, & sur Paris de 69 à 70 roubles pour 100 écus de 60 sols tournois, ce qui revient à quatre livres cinq sols de France le rouble.

ROUEN. On nomme *des Rouens*, des toiles qui se fabriquent dans cette capitale de Normandie & aux environs, propres pour le commerce des Canaries.

ROUGE. Une de cinq couleurs simples & matrices des teinturiers. Il y a sept sortes de bons rouges : sçavoir; 1°. l'écarlate rouge de France ou des Gobelins; 2°. rouge cramoisi; 3°. rouge de garance; 4°. rouge de demi-graine; 5°. demi-cramoisi; 6°. rouge ou nacarat de bourre; 7°. écarlate de cochenille ou façon de Hollande. On pourroit cependant les réduire à trois, suivant les principales drogues qui leur donnent couleur, qui sont le vermillon, la cochenille & la garance.

L'écarlate des Gobelins se fait avec de l'agaric, des eaux sures, du pastel & graine d'écarlate ou du vermillon. Quelques teinturiers y ajoutent de la cochenille, d'autres du fenugrec; après quoi elle s'éclaircit avec les eaux sures, l'agaric, le tartre & la terra-merita.

Le rouge-cramoisi se fait avec des eaux sures, le tartre & la cochenille mesteque ou tescale.

Le rouge de garance se fait avec la garance qui vient de Flandre, & qui se peut cultiver en France. Quelques-uns se servent du réalgal ou de l'arsenic dans le bouillon; d'autres de sel commun ou autres sels avec la farine de bled dans le garançage, ou bien de l'agaric ou de l'esprit-de-vin avec la galle ou terra-merita.

La demi-graine se fait avec l'agaric, les eaux sures, moitié graine d'écarlate, moitié garance, & quelquefois le terra-merita.

Le demi-cramoisi se fait avec moitié de garance & moitié de cochenille.

Pour le nacarat de bourre, l'étoffe doit auparavant avoir été mise en jaune; & le nacarat se fait ensuite avec le bain de la bourre fondue, ébrouée auparavant sur un bouillon avec de la gravelle, &c.

Le rouge écarlate façon de Hollande se fait avec l'amidon, le tartre, la cochenille, après avoir bouilli avec de l'alun, du tar-

tre, du sel gemme, & de l'eau-forte où l'étain a été dissous. Cette couleur, quoique des plus éclatantes, se rose & se tache aisément.

Outre ces sept rouges qui sont bons & permis, il y a encore le rouge de Bresil, qui est une fausse couleur, & qui est défendue aux teinturiers du bon teint.

Des 7 sortes de bons rouges il n'y en a que quatre qui aient des nuances, le rouge de garance, le rouge cramoisi, le rouge de bourre & l'écarlate de Hollande.

Les nuances du rouge de garance sont couleur de chair, peau d'oignon, fiamette, gingolin.

Celles du cramoisi sont, fleur de pommier, couleur de chair, fleur de pêcher, couleur de rose, incarnadin, incarnat-rose, incarnat & rouge cramoisi.

Les nuances de la bourre sont les mêmes que celles du rouge cramoisi.

L'écarlate, outre celles du cramoisi & de la bourre, a encore pour nuances particulières, la couleur de cerise, le nacarat, le ponceau & le couleur de feu. Voyez *Couleur*, & l'avis sur la couleur écarlate, à cet article.

Rouge d'Inde ou terre de Perse, qu'on appelle aussi, quoique très-improprement, *rouge d'Angleterre*. C'est une terre ou pierre rouge assez friable & très-haute en couleur, qui bien broyée & réduite en poudre impalpable, fait un assez beau rouge.

Le rouge d'Inde ne s'emploie guère que par les cordonniers, qui s'en servent pour rougir les talons des souliers qu'ils font, en le détrempant avec du blanc d'œuf.

Rouge de Corroyeur. Il se fait avec du bois de Bresil, dont il faut deux livres sur deux seaux d'eau, à quoi l'on ajoute de la chaux, quand il est raisonnablement ébouilli. Voyez *Corroyeur*.

ROUILLE. Pour ôter la rouille de dessus le fer, trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par défaillance, & frottez-en ensuite le fer, selon l'*Agronome*, ou *Dictionnaire du Cultivateur*, in-8°. 1761.

ROURE. Drogue en poudre grossière & verdâtre qui vient de Portugal, & dont les teinturiers se servent pour teindre en verd. On l'emploie aussi dans la préparation de certaines peaux, particulièrement pour les marroquins noirs. Ce mot vient de l'ancien nom françois, *roux*, ou *rou*, & celui-ci du latin, *rhus*, qui est le nom propre du *sumac*, espèce d'arbrisseau qui donne cette drogue; c'est pourquoi elle est appellée plus communément *su-*

mac. Le mot de *rodoul* est dérivé de celui-ci, comme en étant le diminutif.

ROUSSI. *Cuir de Roussi. Vache de Roussi*. Voyez *Vache de Russie*.

RUBAN. Tissu très-mince qui sert à plusieurs usages, suivant les matières dont il est fabriqué.

Les rubans d'or, d'argent & de soie, servent pour l'ornement des dames, & même des cavaliers. Ceux de capiton qu'on appelle *padoue*, s'emploient par les tailleurs, couturières, &c. & les rubans de laine & de fil par les tapissiers, frippiers, selliers & autres semblables ouvriers.

Les rubans se travaillent & se tissent avec la navette sur le métier. Ceux qui sont ouvragés à la manière des étoffes d'or, d'argent ou de soie, & les unis à peu près comme le tisserand fabrique la toile, à moins qu'ils ne soient à doubles lisses.

Les rubans de pure soie ne passent point à la teinture depuis qu'ils sont faits; & les soies, de quelques couleurs qu'elles soient, doivent avoir été teintes avant l'ouvrage.

Le négoce des rubans, tant pour le dedans que pour le dehors du Royaume, est fort tombé en France, & l'on peut dire que la rubanerie n'y est plus un objet considérable en comparaison d'autrefois.

Il n'y a guère que l'Angleterre & l'Italie, sur-tout Bologne, de toutes les fabriques étrangères de rubans, qui en fournissent à la France; encore les difficultés survenues sur le tarif depuis la paix d'Utrecht en empêchent-elles le commerce avec les Anglois; ce qui fait que la rubanerie d'Angleterre est une contrebande. Il vient aussi des rubans d'Avignon, mais qui sont regardés comme fabrique françoise.

Les lieux de France où l'on fabrique le plus de rubans, sont Paris & Lyon pour les rubans d'or & d'argent: il n'y a même que ces deux Villes où il s'en fasse de cette sorte, dont ceux de Paris sont les plus estimés.

Les rubans de soie se font aussi à Paris & à Lyon, & encore à Tours; il s'en fait quantité à S. Etienne en Forez & à S. Chaumont, petite ville du Lyonnois. Ces derniers passent ordinairement pour fabrique de Lyon. Celle de Paris l'emporte de beaucoup sur toutes les autres.

Les rubans de laine se font pour la plupart à Amiens, & en quelques autres lieux de Picardie; on en fabrique néanmoins une assez grande quantité à Rouen & aux environs, & c'est dans cette dernière Ville qu'est envoyé le peu qu'il s'en fait en Auvergne.

Les rubans qu'on appelle *padoues*, qui sont faits de fleuret, de filoselle ou boure de soie, aussi-bien que certaine espèce de galons qui sont de même matière, mais croisés & travaillés différemment, & qui servent à border les étoffes qu'on emploie en meubles ou en habillemens d'hommes & de femmes, se font aussi pour la plupart aux environs de Lyon en plusieurs lieux différens, particulièrement à S. Etienne de Forez. Voyez *Padoue*.

C'est à Paris qu'on fabrique avec le plus de goût & de variété des rubans d'or, d'argent & de soie de toutes couleurs. On y fabrique des rubans rayés & façonnés en taffetas, des rubans gros grains, unis, rayés, veloutés & façonnés ; des rubans enfin unis, de toute largeur & couleur en taffetas par numéro. Il n'y a point de fabrique plus sujette à l'inconstance, aux caprices de la mode & du goût ; car dans l'usage de cette marchandise le goût des consommateurs varie sans cesse. Les marchands & les fabriquans entretiennent cette inconstance par l'attention qu'ils ont de produire continuellement des dessins variés & d'un goût nouveau ; parce que c'est ce qui hâte la consommation & leur procure le plus grand débit. Ils font payer un peu plus cher la nouveauté, & ce petit avantage anime & soutient le génie de l'invention. On en fait des envois fort considérables à l'étranger. *Journal de Commerce*, pag. 154, Octobre 1761.

Enfin le ruban de fil qu'on nomme autrement *rouleau*, se tire presque tout, au moins pour celui qui se débite par les marchands merciers de Paris, d'Ambert en Auvergne, où se fait le plus excellent de celui qui se fabrique en France. Les rubans de fil qui viennent de l'étranger, se tirent de Hollande & de Flandre.

Ruban de Soie.

La plupart des rubans de soie unis qui se font en France, à la réserve de ceux de Paris, ont de certaines largeurs fixes qui s'expriment & se connoissent par divers numéros. On en donnera une facture, après avoir dit quelque chose de ceux de la fabrique de Paris.

Les largeurs de cette fabrique n'ont rien de réglé, & les ouvriers les font suivant que les marchands les leur commandent. Il s'y en fait pourtant très-peu d'étroits. Les largeurs ordinaires qu'on appelle, *largeur de fontange*, sont à peu près comme le ruban n°. 11 de Lyon, dont on parlera dans la suite. Les unis & les façonnés de Paris se vendent également à la douzaine, composée de 12 aunes ; avec cette différence néanmoins que les pièces de rubans unis sont ordinairement de deux douzaines, & les pièces des façonnés seulement d'une douzaine. Il n'y a guère qu'à Paris

que les rubaniers fassent le façonné, les métiers des provinces n'étant presque tous montés que pour l'uni. On ne comprend pas dans cette règle les rubans d'or & d'argent, puisqu'on a déja remarqué qu'il s'en fait à Lyon comme à Paris.

Les rubans unis ou plains, comme on les appelle autrement, qui se fabriquent à Lyon, ou plutôt ceux de S. Etienne & de S. Chaumont, qui passent pour fabrique de Lyon, se vendent par pièces & demi-pièces. Les pièces de 60 aunes, c'est-à-dire, de 5 douzaines, & les demi-pièces de 30, ce qui revient à 2 douzaines & demie. Comme les autres fabriques du Royaume qui usent de numéro ne sont pas différentes de celles de S. Etienne, ou du moins le sont peu, l'on se contentera de donner les numéros de cette dernière.

Il y en a de onze espèces, c'est-à-dire, de onze largeurs ou onze numéros : car pour les couleurs ou autres diversités des rubans unis, ces numéros n'y ont aucun rapport.

Il faut pourtant observer que les deux premières largeurs ont des noms & non des numéros; ce qui les réduit à neuf numéros, mais leurs noms distinguent leur largeur. Ces noms sont *la nompareille* & la *faveur*.

La nompareille est large de 2 lignes.
La faveur de 5 lignes.
Numéro un quart est large de 6 lignes & demie.
Numéro 1 & demi est large de 7 lignes & demie.
Numéro 2 de 10 lignes.
Numéro 3 d'un pouce & une ligne.
Numéro 5 d'un pouce 5 lignes.
Numéro 7 d'un pouce 9 lignes.
Numéro 8 est large de 2 pouces.
Numéro 11 de 2 pouces 4 lignes & demie.

Enfin, le numéro 13 est large de deux pouces 9 lignes & demie, le tout à prendre sur le pied de la mesure qu'on appelle en France, *pouce de Roi*.

Ruban de Laine.

Cette sorte de ruban se nomme aussi *rouleau*, sans doute de même que le ruban de fil, à qui l'on donne pareillement ce nom, à cause de la manière dont ils sont l'un & l'autre pliés, ou plutôt roulés en figure sphérique autour d'un petit cylindre de papier ou de carte.

On a dit ci-devant que la plus grande quantité des rubans de laine venoit de Normandie, de Picardie & d'Auvergne, & surtout des capitales de ces provinces ; il y a cependant plusieurs au-

tres lieux où il s'en fabrique dans le Royaume; mais la plus grande partie de ce qui s'en débite à Paris vient d'Amiens ou de Rouen, ceux d'Auvergne étant envoyés dans cette dernière Ville pour y être calandrés.

Les rubans de laine font ordinairement par pièces ou demi-pièces; mais le plus souvent ils ne se vendent que par demi-pièces de 24 aunes de longueur.

Leurs différentes largeurs se désignent par numéro, de même qu'on l'a dit des rubans pleins de soie, & la chaîne de chaque numéro doit être composée d'un certain nombre de fils, du moins pour les rubans qui se fabriquent à Amiens, dont la quantité est fixée par les statuts de la saïetterie de cette Ville, du mois d'Août 1666.

La première sorte est appellée N°. 3, dont la chaîne doit être composée de 49 fils.

La seconde, N°. 4, de 69 fils.

La troisième, N°. 5, de 89 fils.

La quatrième, N°. 6, de 109 fils.

La cinquième, N°. 7, de 129 fils.

La sixième, N°. 10, de 169 fils.

De ces sept numéros, celui qu'on nomme N°. 10, est très-peu en usage, & il ne s'en fabrique guère.

Les deux autres numéros réservés pour les plus grandes largeurs, dont néanmoins il n'est point fait mention dans les statuts, mais desquels pourtant il se fait quantité en plusieurs endroits, sont numéro 16 & numéro 18, le premier portant de large environ un demi-quart d'aune, & l'autre un demi-quart & un pouce. Ces numéros ne sont jamais qu'en demi-pièces aussi de 24 aunes, comme les autres.

Tous ces rubans s'envoient par paquets composés de plusieurs pièces ou rouleaux, & qui en contiennent plus ou moins, suivant leur largeur; ces paquets sont faits en forme de gros cylindres, sur l'enveloppe desquels se met ordinairement la quantité des pièces & leurs numéros.

Ruban de Fil.

Il y a deux sortes de rubans de fil; l'une qu'on nomme *rouleau*, & l'autre qui conserve son nom de *ruban*.

Le rouleau est, comme on l'a dit ci-dessus, roulé en rond; & le ruban, proprement dit, est plié en long, en pièce, ou plutôt en demi-pièce, dont le pliage est d'un pied ou environ.

Il y a des rubans de fil simple, d'unis, de sergés, de retors, de blanchis, d'écrus, quelques-uns qu'on appelle *bandes* ou *ban-*

delettes ; d'autres qu'on nomme *rubans à boîtes*, & *rubans à border des tapisseries.*

Outre ce qui se fabrique en France de toutes sortes de rubans que les marchands de Paris tirent ordinairement de Rouen & de la petite ville d'Ambert en Auvergne, comme on l'a dit, ils en font encore beaucoup venir de Hollande, de Flandre & de Cologne. Ceux de Hollande & de Flandre sont blancs, les uns unis, les autres retors, dont les deux demi-pièces tiennent ensemble par un fil d'or filé. Ceux de Cologne, soit cette sorte de rubans, à qui, comme on vient de le dire, on donne le nom de *bandes* ou *bandelettes*. Il vient aussi de cette Ville des rubans en demi-pièces semblables à ceux de Hollande.

RUBIS. C'est une pierre précieuse diaphane, d'une figure ou octogone ou arrondie, dont la couleur est rouge; elle ne le cède en dureté qu'au diamant; elle résiste au feu & y conserve sa couleur. On a :

1°. *Le rubis oriental.* Il est d'un rouge de cochenille ou de ponceau; il y en a aussi de couleur de sang & de couleur de cerise.

Observ. Lorsqu'un rubis d'Orient d'un rouge de sang pèse au-delà de vingt carats, on l'appelle *escarboucle*. Voyez *cet article*.

2°. *Le rubis balai.* Il est d'un rouge pâle, ou de couleur de chair mêlée d'une petite nuance bleue, qui fait que cette pierre tire un peu sur le cramoisi ou le violet.

3°. *Le rubis spinel.* Il est d'un rouge clair ou d'un rouge mêlé de blanc, quelquefois entièrement blanchâtre ou d'une couleur pâle.

4°. *Le rubicelle.* Il est d'un rouge tirant sur le jaune, ou d'un rouge mêlé d'un jaune couleur de paille; c'est la plus mauvaise espèce de rubis, il perd sa couleur dans le feu.

I. *Observ.* Les rubis varient aussi quant à leurs figures; il y en a d'octogones, d'autres sont arrondis; ils sont ordinairement demi-sphériques & applatis par un des côtés; il s'en trouve aussi d'ovales & d'oblongs. On distingue les rubis par leurs couleurs en faveur des jouailliers chez qui cet usage est établi.

II. *Observ.* On les rencontre tantôt dans un sable rouge, ou dans une terre très-dure, qui ressemble à l'espèce de marbre qui porte le nom de *serpentine*, ou dans une espèce de roche rougeâtre. Les rubis de Bohême & de Silesie se trouvent dans du quartz & dans du grais. *Minéral de Wallerius*, tome I, p. 215.

Il n'y a que deux lieux dans l'Orient d'où l'on tire le rubis, le royaume de Pégu & l'isle de Ceylan. (Voyez *ci-après*). La mine du royaume de Pégu où se trouve la plus grande quantité de

rubis, est dans une montagne appellée *Capelan*, environ à 12 journées de Siren, ville où le roi de Pégu fait sa résidence; il n'en sort guère pour les pays étrangers que pour 100000 écus par an, encore les plus belles pierres n'excèdent-elles pas trois ou quatre carats, le Roi se réservant celles qui sont d'un plus grand poids.

Au Pégu, l'on appelle *rubis* toutes les pierres de couleur, & l'on ne les y distingue que par la couleur même : ainsi le saphir est un rubis bleu, l'améthiste un rubis violet, la topase un rubis jaune, & ainsi du reste.

Dans l'isle de Céylan, les rubis se trouvent dans une rivière qui vient des hautes montagnes qui sont au milieu de l'Isle. Il s'en trouve aussi quelques-uns dans les terres. Ces rubis & autres pierres de couleur sont ordinairement plus belles & plus nettes que celles du Pégu, mais il s'en tire très-peu, le Roi de Céylan ne voulant pas permettre à ses sujets de les recueillir ni d'en faire commerce.

On trouve des rubis dans le royaume de Laos, situé au Nord de Siam, & entre le Tunquin, le pays de Camboïe, & le Pégu. *Hist. des Indiens*, tome III, p. 382, 1756.

Le Dict. du Citoyen dit qu'on en trouve aussi au royaume d'Ava, à Bisnagar & à Calicut. Le Bresil produit aussi des rubis, mais qui sont peu estimés, à cause de leur pâleur & de leur peu de dureté. Ils sont d'un rouge clair, tirant sur la laque.

Il y a aussi en Europe quelques endroits où l'on trouve des rubis, comme en Bohême & en Hongrie. En Bohême principalement, il y en a une mine d'où se tirent des cailloux de diverses grosseurs, les uns comme des œufs, d'autres comme le poing, où, en les rompant, on trouve quelquefois des rubis aussi beaux & aussi durs que ceux du Pégu.

C'est le différent degré de couleur qui fait le prix & la beauté du rubis.

On croit que les habitans du royaume du Pégu ont l'art d'augmenter le rouge & le brillant du rubis, en le mettant au feu, & en le lui faisant souffrir jusqu'à certain degré.

Le rubis dans la matrice où il se forme, qu'on appelle *mere de rubis*, n'a pas d'abord toute sa couleur, & ne l'acquiert que par succession. Premièrement, il blanchit, en mûrissant il prend du rouge, & parvient ainsi peu à peu à sa perfection; delà vient qu'il y a des rubis blancs, d'autres, moitié blancs & moitié rouges; il y en a même de bleus & rouges qu'on nomme *saphirs rubis*, & les Péguans, *nalacandi*.

Furetière assure, un peu légérement, qu'on en a vu un à Paris du poids de 240 carats. Tavernier, si fameux par ses voyages, & par son grand commerce de pierreries, en parle d'un de 50 carats,

qu'il avoit voulu acheter aux Indes, & il ajoute que le Roi très-Chrétien en a de plus gros & de plus beaux que tous ceux du Mogol, qui est si riche en pierres précieuses de toutes les sortes.

Un rubis d'un carat vaut 8 écus; ce qui se doit entendre de 9 au marc.

De deux Carats - - - - -	40
De 3 C. - - - - -	100
De 4 C. - - - - -	150
De 5 C. - - - - -	200
De 6 C. - - - - -	300
De 7 C. - - - - -	400
De 8 C. - - - - -	500
De 9 C. - - - - -	700
De 10 C. - - - - -	1000

La façon de tailler cette pierre, la plus avantageuse & la plus ordinaire, lorsque la mode ne s'en mêle pas, est de lui donner un tiers de dessus & deux tiers de dessous. *Dict. du Citoyen.*

On contrefait le rubis de différentes manières, & l'art a porté si loin cette imitation, que les yeux des plus habiles lapidaires y sont trompés. Le rubis balai factice est le plus difficile à reconnoître.

Si on veut colorer le crystal, ou même du verre commun, il faut se servir de métaux & des terres ou chaux métalliques. Il n'y a dans ce genre, aucune couleur plus difficile à obtenir que celle qui imite le rubis; cependant, tout le secret consiste à n'employer pour faire le précipité rouge de l'or, que de l'eau bien pure, & avoir fait dissoudre son étain dans de l'eau régale. On prend pour cet effet 2 ou 3 parties de cailloux ou de sable; une partie d'alcali; 4 grains de pourpre minéral; sur une demi-once de fritte de verre, on mêle exactement ces substances; on les met en fusion dans un fourneau à vent, souvent ce verre est rouge au sortir du fourneau; mais ordinairement il en sort blanc; pour-lors il ne s'agit que de le recuire ou de le faire rougir de nouveau. *Introd. à la Minéralogie*, par Henckel, tome II, p. 299, 1756.

RUM. Mot Anglois fort usité en Angleterre, même parmi les François qui y habitent, & même en Normandie & ailleurs. c'est une espèce d'eau-de-vie extrêmement forte que l'on fait dans l'isle de Barbade. On la nomme communément en France *eau de barbade*. On la tire des cannes de sucre, lorsqu'elles abondent dans cette isle de l'Amérique. Cette eau est d'un grand commerce en Angleterre, qui en fournit à toute l'Europe. Voyez *Eau-de-vie de barbade*, & *Guldive*.

Manière dont on fait le Rum, qu'on tire de la plante du sucre.

En fabriquant le sucre, l'addition continuelle du jus des cannes se fait constamment dans les vaisseaux que l'on remplit sitôt qu'ils sont vuides, & cela par une succession régulière, depuis les premiers clarificateurs, jusqu'à la dernière chaudière qui est suspendue immédiatement au dessus du foyer, afin qu'on ait plus de facilité de la manier quand il le faut, sans retarder l'opération des autres chaudières, ou sans porter trop loin la raréfaction. Cette succession du travail des différentes chaudières, continue jusqu'à ce que tout l'ouvrage du jour soit fini. Alors on verse de l'eau dans les chaudières par degrés, & on éteint le feu, à mesure que la liqueur passe dans les chaudières, avec de l'eau, pour les rendre plus propres au travail du jour. (Cette méthode est suivie exactement dans les Isles sous le vent; mais à la Jamaïque, on rafraîchit rarement les chaudières plus d'une fois par semaine.) Pour-lors on fait passer les lavures dans les gouttières ou rigoles qui conduisent les écumes du sucre, d'où elles sont portées dans un réservoir fait exprès qui est dans l'attelier où l'on distille.

Voici à présent la méthode générale que l'on observe, & les doses ordinaires des ingrédiens dont on compose cet esprit appellé *rum*.

Prenez un tiers d'écume des chaudières, un tiers de l'eau des lavures, & un tiers de lessive froide & claire, afin d'échauffer & faire fermenter le tout. Quoique ce soit là la dose générale qu'on suit à présent, en y ajoutant quelques gallons de mollasse, un distillateur expert peut varier ces doses, sans que pour cela il manque la réussite. Quand on a mis ensemble ces ingrédiens froids & qu'on les a bien mêlés, la fermentation commence bientôt, & en 24 heures de tems elle sera assez avancée pour qu'on y ajoute les mollasses, à raison d'environ trois gallons sur chaque 100 gallons de la lavure ou liqueur. Cette mélasse perfectionne le mélange, épaissit la fermentation; & environ 24 heures après la liqueur est en état de recevoir la seconde & dernière dose de mélasse, qui consiste en à peu près la même quantité que la première; mais il faut bien prendre garde de lui donner cette addition de mollasse avant que la fermentation diminue, sans quoi la liqueur deviendroit lente & paresseuse, & ne donneroit pas la même quantité d'esprit. La fermentation diminue peu à peu au bout de 4 ou 5 jours. Et quand la liqueur devient belle, & pousse à la surface des bulles d'air claires & peu fréquentes, elle est propre à mettre dans l'alembic, d'où on en distille l'esprit au moyen d'un feu égal & constant; pendant ce tems, il faut avoir attention d'en-

tretenir l'eau froide dans le réfrigerant. Car plus elle est froide; plus l'esprit sera fort, en grande quantité, & mûr.

Quoique ce soit là la proportion ordinaire & la méthode de travailler les ingrédiens qui entrent dans la composition du rum, beaucoup de planteurs qui distillent tous les ans une *quantité* considérable de cette liqueur, mêlent leurs ingrédiens de la manière suivante : ils emploient trois parties d'eau, une partie & demie de mélasse & autant de lie. Cette composition demande une longue fermentation qui dure ordinairement depuis 10 jusqu'à 20 jours, & donne une grande quantité de bon esprit. D'autres qui, par négligence, par accident, ou parce qu'ils manquent d'ouvriers, ont des grandes quantités de mauvaises cannes, en font *fermenter* le jus, & l'emploient pour faire du rum. Mais celui-là a suffisamment fermenté en trois jours, il ne fournit jamais de bon *esprit* ni en abondance.

Les meilleurs économes, en fait de plantations, font ordinairement 200 gallons de bon rum ordinaire pour chaque *trois* muids de sucre. Cette proportion est cependant sujette à varier, selon la qualité des cannes: car il y a des plans dont le suc est plus *visqueux* & rend plus d'ecume & de mélasse, que celui des autres. *Journal Econ.* 1758, pag. 141.

RUPIEDSIE. Espèce de drogue pour teindre en noir qui se trouve dans la Chine. Les Chinois de Canton en font un *assez* grand négoce au Tunquin. Il y a ordinairement cent pour cent à gagner, sur quoi se paient les droits de sortie, & le fret pour le transport.

RUSMA. Espèce de minéral semblable en figure & *en* couleur à du machefer. Il vient du Levant, & c'est le meilleur dépilatoire dont les Turcs se servent. Voyez *Chalcitis*.

On commence à s'en servir en France, où on lui trouve autant de vertu & moins de danger qu'à l'orpiment & à la chaux qu'emploient ordinairement les baigneurs-étuvistes de Paris.

RUYNAS. Sorte de racine qui est propre pour la teinture; les Indiens l'appellent *soliman-dostyn*: elle se trouve dans quelques provinces de Perse, particulièrement dans le Servan, & aux environs de Tauris. Voyez *Ronas*.

Il s'en fait un grand négoce aux Indes, où l'on y en envoie tous les ans l'un portant l'autre 300 ballots, chaque ballot contenant 150 ou 160 liv. Le mansja, c'est-à-dire, 12 livres un peu légères, vaut ordinairement 12 mamoudis, qui font environ 2 rixdalers, ou 5 florins de Hollande.

S.

SABINE, arbrisseau. On ne connoît que deux espèces de sabine, toutes deux d'usage en médecine; sçavoir, la sabine à feuille de tamarisc d'Allemagne, & la sabine à feuille de cyprès. On cultive le premier dans les jardins; mais dans nos climats il donne rarement du fruit; ce qui l'a fait regarder comme stérile. Le second croît sur les montagnes, dans les bois & autres lieux incultes. On le cultive aussi dans les jardins. Ses feuilles toujours vertes sont sur-tout d'usage en médecine. La sabine a pris son nom du pays des Sabins, où elle croissoit abondamment; elle souffre très-bien les froids; mais elle s'éleve fort lentement. La première espèce est la plus employée en médecine. Son usage est intérieur & extérieur. Voyez ses divers usages dans la *Suite de la Matière médicale* de Geoffroy, tom. II, pag. 315.

SABLE. Il y en a de diverses espèces, dont les artisans se servent à différens ouvrages.

Le sable dont les verriers font leur verre, est blanc & graveleux, plein de petits grains luisans. Voyez *Verre*.

Le sable des fondeurs est fossile; c'est proprement une terre jaune, grasse & douce, dont on fait les moules pour les légers ouvrages de fonderie, d'où l'on dit, jetter en sable ou en terre, pour dire, fondre de l'or, de l'argent, du cuivre & autres métaux, dans des moules faits de cette espèce de sable. Voyez *Fondeur*.

C'est aussi de ce sable dont on se sert dans les hôtels des monnoies pour faire les moules où se fondent les lames dont on fait les espèces.

On appelle *sable de forge* une sorte de noir dont les peintres se servent. Voyez *Noir*.

Le sable est proprement un amas de petits grains pierreux & crystallins que l'eau ne peut pénétrer ni dissoudre, & qui sont toujours plus pesans que la terre. La terre est dissoluble & ductile, & les grains de sable ne le sont pas.

Le sable le plus grossier est appellé *gravier*, & le plus fin prend le nom de *sablon*; les espèces qui sont entre deux retiennent seulement celui de *sable*. Tout sable qui trouble l'eau, prouve qu'il contient de la terre. *Mémoire de* M. Garcin.

Sable angulaire blanc; on le trouve dans certaines contrées sur

le bord de la mer ; on s'en sert pour sabler les granges ; il y en a qui est répandu sur la terre par l'eau des sources, & c'est le plus pur ; on s'en sert pour garnir les horloges de sable.

Sable anguleux jaune ou rougeâtre. On le trouve ordinairement par couches dans le sein de la terre. Il y en a aussi de cette espèce à la surface de la terre en Scandinavie : on l'appelle *sable volant.* Ce sable est souvent si fin qu'on s'en sert aussi pour garnir les horloges de sable ; mais il est sujet à s'arrêter dans les tems humides, au lieu que dans un tems sec il se précipite plus vîte. On se sert aussi de ce sable pour le passer sur l'écriture fraîche.

Sable brillant blanc. Il y en a de cette espèce à Wensen dans le pays d'Hannovre.

Sable brillant jaune. On le trouve en Smoland près de Majo.

Sable brillant verd. On en trouve en Egypte.

Sable brillant noir. Il y en a en Virginie ; on en trouve aussi en Norwège ; (il s'en vend même à Copenhague).

Sable métallique, ferrugineux, d'étain, d'or.

Sable animal, sable de coquilles.

Le sable ferrugineux noir est assez riche en un fer que quelques-uns regardent comme du fer vierge ; le quintal en contient jusqu'à 90 liv.

Le sable ferrugineux de différentes couleurs & le brun ou rougeâtre, ne contiennent pas beaucoup de fer ; on fait quelquefois passer la dernière espèce pour du sable d'or, mais si on en met dans de l'eau-forte, elle lui donne une couleur d'un brun foncé, & le sable reste blanc comme du sable ordinaire. Voyez sur les différentes espèces de sable, la *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, pag. 54 à 67, 473, 551.

Le sable de mer dont on se sert pour l'agriculture au pays de Cornouaille, est formé par les particules de pierres & de coquilles, que le roulis de la mer emporte & jette les unes sur les autres. S'il est fort chargé de matières de coquilles, alors le sable est bon, & on en trouve de trois couleurs, de bleuâtre, de fort blanc, & d'une couleur rouge jaunâtre, tirant sur le brun. Le fin est le meilleur pour les laboureurs, parce qu'il produit plutôt son effet, & qu'il les récompense plus vîte de leurs travaux. Le meilleur, quant à la couleur, est le rougeâtre, ensuite le bleu, enfin le blanc. On étend ce sable sur la terre qu'on veut semer en bled, ou communément sur la première de quatre récoltes, quelque soit le grain. Voyez les *Améliorations faites au pays de Cornouailles* avec ce sable, dans le *Journal Econ.* pag. 182, Juin, 1753.

Nous pouvons encore citer ici le même *Journal*, même année, mois de Septembre, pag. 152, *sur la nature & la fertilité du sable.* On peut y recourir aisément.

Sable de Creil. C'est une sorte de sable qui se trouve près de la petite ville de Creil, qui sert avec la soude d'Alicante à faire les glaces à miroirs. Voyez *Glace*.

Sable. Les plombiers se servent aussi de sable pour mouler plusieurs de leurs ouvrages, & particulièrement pour jetter & couler les grandes tables de plomb.

Pour préparer le sable de ces tables on le mouille légérement, & on le remue avec un bâton; ce qu'on appelle *labourer le sable*: après quoi on le bat & on le plane avec la plane de cuivre. Voyez *Plombier*.

SABLON, Menu sable très-blanc, dont on se sert à Paris pour écurer la vaisselle. Le meilleur est celui qu'on nomme *sablon d'Estampes*, du nom d'une petite ville près de laquelle on en trouve quantité.

SAFRAN. On trouve sous ce nom dans les boutiques de petits filamens, dont la partie inférieure est plus menue, blanchâtre, ou d'un jaune pâle; la partie supérieure est un peu plus large, légérement crenelée, & d'un roux tirant sur le pourpre. Ces filamens ont une odeur particulière, agréable, âcre, aromatique, subtile, & qui se répand beaucoup, qui picote un peu les yeux, qui charge médiocrement la tête, & procure le sommeil. Ils sont un peu amers, & il n'en faut qu'une petite portion pour donner à une grande quantité d'eau ou de vin, la couleur jaune, ou la couleur de citron qui approche de la couleur de pourpre.

On choisit le safran qui est récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, qui tache les mains lorsqu'on le froisse, qui est gras, flexible, difficile à mettre en poudre. On rejette celui qui a contracté une trop grande humidité dans les lieux humides & souterrains, ce qui lui donne une couleur obscure & l'odeur du moisi. Pour en faire usage, on sépare la partie blanche que l'on rejette, de la partie jaune: on le fait sécher dans un vaisseau net à une douce chaleur, & on le pulvérise.

La plante dont on tire ces filamens s'appelle *safran*. Sa racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur d'une aveline, & quelquefois d'une noix, blanche, douce, double, dont la supérieure est plus petite; l'inférieure plus grosse, & chevelue; revêtues l'une l'une & l'autre de quelques tuniques arides, roussâtres, & en forme de réseau. De cette racine s'élèvent 5 ou 8 feuilles, longues d'une palme ou même de 9 pouces, très-étroites & d'un verd foncé. Parmi ces feuilles, s'élève une tige courte, qui soutient une seule fleur en lis, d'une seule pièce, blanche & fistuleuse par sa partie inférieure, évasée à sa partie supérieure, & divisée en six

ſegmens arrondis, de couleur de gris de lin. Il ſort du fond de la fleur trois étamines, dont les ſommets ſont jaunâtres, & un piſtile blanchâtre qui ſe partage comme en trois branches, larges à leur extrémités ſupérieures, & découpées en manière de crête, charnues, d'un rouge foncé, & comme de couleur vive d'orange, leſquelles ſont appellées par excellence du nom de *ſafran*. L'embryon qui ſoutient la fleur ſe change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des ſemences arrondies.

Le ſafran naît dans la plupart des pays, ſoit chauds, ſoit froids; en Sicile, en Italie, en Hongrie, en Allemagne, en Irlande, dans pluſieurs provinces de France, dans la Guyenne, le Languedoc, aux environs d'Orange, dans le comtat d'Avignon, dans le Gâtinois & la Normandie. Le ſafran du Gâtinois paſſe en Europe pour le meilleur, & on le ſubſtitue avec raiſon à celui d'Orient, que l'on a coutume de demander dans les pharmacopées.

Le ſafran ſe multiplie très-commodément & très-communément par le moyen de ſes bulbes, qui en produiſent d'autres toutes les années; car lorſqu'on en ſeme la graine, il eſt plus longtems à venir.

Le meilleur ſafran ſe cultive à Boiſne & à Bois-Commun, en Gâtinois; cette plante faiſant preſque toute la richeſſe de cette petite province.

Les Anglois, les Allemands, les Hollandois, les Suédois, les Danois & autres nations, qui font une grande conſommation de ſafran, préfèrent néanmoins & avec raiſon celui du Gâtinois à tous les autres; auſſi eſt-il toujours vendu d'un tiers plus cher.

Les enlumineurs ſe ſervent de ſafran pour faire du jaune doré; il eſt d'uſage dans la médecine, & on l'emploie même dans beaucoup de ragouts.

Le Safran qui vient d'Eſpagne ne vaut abſolument rien, à cauſe de l'huile que les Eſpagnols y mêlent pour le conſerver.

Le ſafran de Perſe paſſe pour le meilleur du monde, & il croît preſque ſans culture en pluſieurs endroits. Le plus excellent ſe trouve ſur les côtes de la mer Caſpienne & aux environs d'Amadan qui eſt l'ancienne Suze. Ce dernier le cède cependant en bonté à l'autre.

Voyez *la manière de cultiver, de préparer le ſafran en Angleterre*, par M. Jacques Douglas, médecin extraordinaire de la Reine, & membre de la ſociété royale de Londres, dans les *Tranſactions philoſophiques*, année 1728 (*a*).

L'Auteur prend ſes obſervations de ce qui ſe pratique dans la

(*a*) Num. 405, art. 8, *Biblioth. Britan.* tom. V, p. 92.

province

province de Cambridge, qui est celle d'Angleterre où l'on cultive principalement le safran, & depuis un peu plus long-tems.

M. Douglas suppute qu'un acre de terre planté de safran coûte pour la culture, - - - L. 19, 12 sterlins.

Un acre donne 26 liv. de safran sec en 3 ans, ce qui est la quantité moyenne entre les meilleures & les plus mauvaises récoltes ; ainsi, il faut en fixer le prix en conséquence, suivant M. Douglas, à 1 l. 10 f. la livre, puisque dans les années abondantes on le vend 30 schelings, & qu'il vaut quelquefois jusqu'à 3 ou 4 liv. sterl. sur ce pied là, 26 liv. de safran valent 39 l. sterl. & le profit net d'un acre de terre planté en safran, est de 19 l. st. 8 sch. ou environ 6, 9 l. par année. Voyez *Le mémoire sur cette culture*, dans le *Journ. Econ.* p. 179, Sept. 1753.

On cultive le safran principalement en Angleterre ; il y a à ce sujet des prix proposés, comme on a fait dans la même Isle à l'égard du bled & du lin. Les Anglois, en faisant naître parmi leurs cultivateurs une pareille émulation, ont multiplié les safranières dans le royaume. *Dict. du Citoyen*, in-8°. 1761.

Il n'y a point d'inconvéniens à laisser sortir & entrer le safran en Espagne, sous le paiement entier des droits, selon Ustaritz, *Théorie & prat. du commerce*, ch. 92.

La nature, toute prodigue qu'elle est, nous fournit peu de plantes d'un aussi grand usage que le safran. Ses fleurs sont agréables à la vue & à l'odorat. Son pistile est considéré comme une chose précieuse. Il entre dans les apprêts de cuisine ; il sert aux peintres en miniature ; il fournit aux teinturiers une très-belle couleur ; les médecins l'emploient très-utilement dans plusieurs maladies : sa fanne même & ses pétales servent dans le pays où on le cultive, à faire du fourrage pour les bestiaux.

Mais semblable en cela aux plantes les plus précieuses, celle-ci est tendre & délicate, & ne peut être conservée que par des soins proportionnés à ces usages.

C'est pourquoi, quelque précaution que les habitans du Gâtinois qui la cultivent, prennent pour sa conservation, elle ne laisse pas d'être attaquée de plusieurs maladies, qui toutes tendent à la détruire.

On recueille encore beaucoup de safran à Aquilla, dans le royaume de Naples.

Safran batard; *Safranum*, *Safranbourg*. C'est une plante de la nature des chardons, que l'on cultive par-tout facilement, sur-tout dans les pays qui entourent la mer Méditerranée. On en voit beaucoup en Espagne, en Languedoc, en Provence & en Italie, pays dont le climat approche le plus de celui de son origine, qui est proprement l'Egypte. On en cultive aussi en Allemagne, parti-

culièrement aux environs de Strasbourg; mais ses qualités pour l'usage, sont fort inférieures à celles de cette plante que l'on cultive dans les pays les plus chauds. Elle croît un peu moins grande en hauteur dans ceux-ci, que dans ceux qui sont plus froids; mais elle y croît en récompense meilleure. Elle fournit deux sortes de drogues dont on fait commerce, & qui servent, l'une pour la teinture, & l'autre pour la médecine.

Les deux drogues qu'elle donne sont les fleurons & la graine. Les fleurons cueillis & desséchés, forment des filets rouges, qui ressemblent assez bien au vrai safran; c'est pourquoi on leur a donné le nom de *safran bâtard*, de même qu'à toute la plante. Il y a des petits droguistes, & sur-tout des ambulans dans les campagnes, qui sophistiquent le bon safran, en y mêlant de celui-ci; c'est à quoi l'on doit prendre garde. Les teinturiers s'en servent pour faire de la teinture rouge, & particulièrement celle qu'on nomme *nacarat de bourre;* mais cette drogue leur est défendue, parce qu'elle ne donne qu'une fausse couleur: le nacarat se pouvant d'ailleurs faire avec la bourre de poil de chèvre, & cela beaucoup mieux, & avec moins de frais. Ce mot *nacarat* vient de l'Espagnol, qui signifie *couleur luisante, comme celle de Perle.* Les plumassiers s'en servent pour teindre leurs plumes en incarnadins d'Espagne, en mêlant dans sa décoction du jus de citron.

On fait un très-grand usage des fleurs pour la teinture, & surtout pour donner la couleur de rose aux étoffes de soie. On en prépare aussi une lie d'un très-beau rouge, & que les femmes recherchent beaucoup pour retablir par l'art, la couleur de rose qui manque à leur visage. On l'appelle communément *rouge d'Espagne.* Voici la manière de le faire.

On lave plusieurs fois dans l'eau claire les étamines jaunes du Cartame, jusqu'à ce qu'elles ne donnent plus à l'eau la couleur jaune: alors on y mêle des cendres gravelées, & l'on y verse de l'eau chaude. On remue bien le tout; ensuite on laisse reposer pendant très-peu de tems la liqueur rouge: les parties les plus grossières étant déposées au fond du vaisseau, on la verse peu à peu dans un autre vaisseau sans verser la lie, & on la met pendant quelques jours à l'écart. La lie plus fine, d'un rouge foncé, & fort brillante, se sépare peu à peu de la liqueur, & va au fond du vaisseau: on verse la liqueur dans d'autres vaisseaux; & lorsque la lie qui reste dans ces vaisseaux, après en avoir versé l'eau, est parfaitement seche, on la frotte avec une dent d'or. De cette manière, on la rend plus compacte, afin que le vent ne la dissipe point, lorsqu'elle est en fine poussière. C'est aussi de cette manière que ce fard a l'éclat brillant de l'or.

La graine du safranum qui est purgative, sert dans la médecine

en cette qualité. Cependant les perroquets en mangent & s'en nourrissent d'une manière friande sans en être purgés. C'est pourquoi, dans les pays du Levant, on la nomme ordinairement, *graine de perroquet*. Elle entre dans la composition des tablettes de *diacarthanum*.

Les marchands & les teinturiers le nomment plus souvent *safranum*, ou *safranon*. Quelques-uns l'appellent *safran d'Allemagne*, *safran sauvage*; & d'autres *carthame de boutiques*, c'est-à-dire, de celles de pharmacie.

Le safranon de Smyrne est presque aussi bon que celui d'Egypte; la récolte qu'on y en fait, peut aller, année commune, à 20 quintaux. On fait celle d'Egypte dans le mois de Juin. Comme les têtes de cette plante ne fleurissent pas toutes à la fois, mais seulement les unes quelque tems après les autres, on y fait la récolte de ses fleurs en trois fois, de 10 à 12 jours de distance. La récolte y est si considérable, que la France en tire quelquefois 7 à 800 grosses balles dans une seule année, sans ce qu'on envoie à Alep & ailleurs. C'est ce qu'on apprend dans la *Description de l'Egypte* de M. Maillet, qui y a séjourné bien des années, avec la charge de consul en France.

Il vient toutes les années des quantités considérables de safranum à Marseille & à Livourne, par les vaisseaux qui chargent à Alexandrie. On en reconnoît de deux sortes, le saidin, qui tire son nom de l'endroit de l'Egypte où on le recueille, nommé *Saïda*; c'est le plus commun; l'autre appellé *numbrosin*, est le plus estimé. Cette fleur, qui vient en fardeaux de 1000 à 1500 livres, & quelquefois au nombre de 2 ou 300 par bâtiment, ne doit pas s'embarquer trop humide, car elle se brûle, & peut mettre le feu au vaisseau, ce qui n'est pas sans exemple.

Safran des Indes, de Malabar & de Babylone. Voyez *Terra-merita*.

SAFRE, ou ZAFRE. Minéral de couleur d'œil de perdrix; que les verriers & les faïanciers emploient pour donner une couleur bleue à leurs verres & à leurs faïances.

Le safre vient des Indes Orientales; ce sont les Anglois & les Hollandois qui l'apportent de Surate en France.

On le vend, ou en poudre ou en pierre; celui en pierre doit être préféré, parce qu'il ne peut être contrefait, & que celui en poudre est sujet à être sophistiqué, aussi ce dernier, ne se prend guère qu'à l'épreuve.

Le safre sert aussi à colorer quelques émaux, & le faux lapis n'est que de l'étain calciné, coloré avec ce minéral. Les saphirs factices tiennent de même leur couleur du safre.

Les mines qui donnent la couleur bleue ou le safre sont, le cobalt & la mine de bismuth; mais il ne faut point placer ici la pyrite arsenicale & d'autres mines semblables, que les ouvriers des mines appellent souvent *cabalts* par ignorance, & dont jamais on ne peut obtenir une couleur bleue.

On commence par griller la mine, afin d'en chasser l'arsenic & le bismuth; on prend la terre qui reste après la calcination, & qu'on nomme *wismuth-graupen*; on la mêle avec deux ou trois parties de sable ou de cailloux pulvérisés; on y joint environ autant ou même plus de potasse; on met le tout en fusion pour en faire du verre bleu qu'on écrase au bocard; ensuite on le fait passer par un moulin; on le lave dans un lavoir; on en fait des assortimens suivant la couleur, & on y met une marque qui désigne la bonté & le prix qu'il doit avoir dans le commerce. *Introd. à a Minér.* par Henckel, tom. II, p. 366. in-12. 1756.

SAGAPENUM, ou SERAPINUM. C'est un suc qui tient le milieu entre la gomme & la résine; tantôt il est en grandes gouttes comme l'encens, tantôt en gros morceaux. Il est roussâtre en dehors, & d'une certaine couleur de corne en dedans: il plie & il blanchit sous la dent & même entre les doigts: il est d'un goût mordant & âcre, d'une odeur puante, forte, & qui approche du porreau & du pin, & qui tient comme le milieu entre l'assa-fœtida & le galbanum. Lorsqu'on l'approche de la chandelle, il s'enflamme; & étant cuit sur le feu avec de l'eau, du vin, ou du vinaigre, il se résout entièrement. On en trouve dans les boutiques des morceaux impurs & comme fondus, d'une couleur obscure ou sordide, & qui ont le même goût & la même odeur que le pur.

On estime le sagapenum qui est transparent, roux en dehors, & qui paroît formé intérieurement des gouttes blanches ou jaunâtres lorsqu'on le brise, qui plie sous les doigts lorsqu'on le manie, & qui répand une odeur pénétrante & desagréable. Charras fait mention d'un certain sagapenum blanc en dedans & en dehors, qu'il croit être récent & le plus excellent: mais on en trouve rarement de tel dans les boutiques.

Les anciens Grecs connoissoient le sagapenum. Dioscoride dit que c'est le suc d'une plante férulacée qui naît dans la Médie. On nous l'apporte encore aujourd'hui de Perse & d'Orient.

La plante dont il découle nous est inconnue. On conjecture, par les parcelles des tiges & les graines qui sont souvent mêlées avec ce suc, que c'est une espèce de férulacée.

Cette drogue est un puissant apéritif, propre à dissoudre & atténuer les humeurs grasses, épaisses & coagulées, dans l'asthme,

la paralysie, &c. elle est la base des pilules du même nom.

SAGOU, ou SAGU, ou SAGO.

Sagou est le nom que les Malayes donnent à l'arbre des Moluques qui produit une farine très-nourrissante, & dont les naturels des Isles, où il croît, font du pain.

Les voyageurs qui ont parlé de cet arbre, n'en ont donné que des fausses notions, pour ne l'avoir suffisamment connu. C'est de son tronc tout entier, qui est d'une substance tendre & moëlleuse, qu'on tire cette farine, & non d'une moëlle propre, ni d'une tête portée à son sommet semblable à celle du chou-palmite, comme la plupart d'entr'eux l'on prétendu; cet arbre n'a ni l'un, ni l'autre.

On sait en partie, par les relations des voyageurs, que le palmier, le cocotier & le sagou, sont trois genres de palmacées qui fournissent la principale nourriture aux naturels des pays où ces arbres croissent ordinairement, & qu'on y fait aussi un commerce des choses qu'on en tire. Voyez *Palmier* & *Cocotier*.

Le Sagou croît abondamment dans les Isles Moluques, mais principalement dans celles de Ceram, de Gilolo, & à la terre des Papous, où l'on en cultive des forêts entières. On en cultive aussi dans l'Isle de Borneo, & rarement dans le reste des Isles de la Sonde, parce que le ris y abonde, & qu'il est meilleur pour manger que le pain de sagou. Mais comme le ris ne peut venir dans les Isles Moluques, (si l'on en excepte celle de Macassar, où l'on en cultive beaucoup & d'excellent,) la providence y a suppléé par le sagou, en l'y faisant croître plus facilement qu'ailleurs.

Le tronc de cet arbre croît à la hauteur de 20 à 25 pieds, & quelquefois jusqu'à celle de 30. Sa grosseur est assez considérable, un homme le pouvant à peine embrasser.

Cet arbre ne vit guère plus de trente ans, il ne donne qu'une fois du fruit; sçavoir, après son entier développement, lequel n'arrive que dans son plus grand âge. Quand il a donné son fruit, il périt peu à peu jusqu'à ce qu'il soit mort.

Il y a quatre espèces connues de ce genre, qui ne different guère l'une de l'autre, que par la variété de ses épines & la dureté de sa substance. Elles donnent toutes de la farine, mais en plus grande ou en moindre quantité, & l'une un peu meilleure que l'autre. Les feuilles de la meilleure espèce, sont les plus convenables des palmacées pour servir à couvrir les maisons, sous la main de bons ouvriers, beaucoup plus proprement & plus solidement qu'on ne fait avec la paille en Europe.

Quoique l'arbre de sagou en général n'ait point de véritab

moëlle dans le centre du tronc, cependant on peut dire que tout le corps du même tronc compris sous son écorce, qui est épaisse de deux bons travers de doigts, est d'une substance si tendre qu'elle peut être considérée comme une espèce de moëlle qui remplit les larges interstices de ses fibres ligneuses qui sont fort écartées les unes des autres depuis le haut jusqu'en bas; substance qui indique clairement, & que l'expérience confirme, qu'elle n'a été formée ainsi par la providence que pour servir de nourriture à l'homme.

On tire de cet arbre la substance la plus pure, qui se réduit par l'art à une farine aussi blanche que de la chaux, laquelle enfin est beaucoup plus nourrissante & salutaire qu'elle ne satisfait le goût délicat, qui a de la peine à s'y accoutumer, si elle n'est pas assaisonnée.

Elle mérite bien ce nom, puisqu'elle sert de nourriture sous différens apprêts, & en particulier en en faisant du pain. On la conserve dans des cabas de feuillages tressés en guise de petits sacs. Le marc resté dans la première opération, sert de nourriture aux cochons.

Enfin, pour venir à l'usage qu'on fait de cette farine, nous remarquerons, en premier lieu, qu'elle ne peut guère se conserver plus d'un mois dans l'état où nous venons de la laisser; c'est pourquoi les Indiens sont obligés, ou d'en faire d'abord du pain, simplement par le moyen du feu, lequel se conserve aussi long-tems qu'on veut, ou de la grainer par le même moyen, pour la conserver autant qu'on desire. Celle-ci ne sert qu'à faire des bouillies.

Ils appellent cette bouillie, *papédo*. Ce manger est estimé le plus sain de tout ce qu'on use aux Indes, étant de sa nature très-facile à digérer, sans causer jamais la moindre pesanteur dans l'estomac, quelque quantité qu'on en prenne. Il entretient bien l'appetit & le rétabli, si on l'a perdu. Les habitans des Moluques n'ont presque point d'autre aliment, du moins qui soit aussi capital que celui-là; cependant ce sont des gens replets, grands, bienfaits, & qui vivent long-tems. Ils sont les plus blancs que l'on voie aux Indes, quoiqu'ils aillent plus nus que les autres. Cette bouillie peut servir de colle dans le besoin.

On fait en plusieurs endroits des Indes commerce des pains de sagou, liés ensemble par paquets au nombre de dix, de quinze, ou de vingt, &c. tous d'égale grandeur, & commodes par leur figure en tablettes, à s'arranger en de plus gros paquets propres à être transportés dans des pays étrangers. Voy. *Pain de Sagou*.

Enfin, la farine grainée, qui ressemble à des grains de coriandre, est proprement celle qu'on apporte en Europe depuis quelques années sous le nom de sago, & que d'habiles médecins Anglois estiment si fort, & avec raison, pour la nourriture des ma-

lades, parce qu'elle est fort légère, nourrissante, & d'une très-facile digestion. C'est une marchandise qu'on vend à présent communément en Angleterre, assez souvent en Hollande, & qui commence à prendre cours en France, &c. La meilleure vient de l'Isle de Borneo. *Mém. de* M. Garcin.

Il en faut demi-once pour une soupe.

La compagnie Asiatique de Copenhague en a vendu en 1761 à lb. 18200 en sacs de 200 liv. à 16 à 19 sols lubs la liv.

SAIN-DOUX. Sorte de graisse très-molle & très-blanche, que les chaircuitiers tirent de la panne du porc, en la faisant fondre dans une poële ou chaudière.

Les réglemens des manufactures de lainage défendent aux tondeurs de draps, de se servir pour l'ensimage des étoffes d'autres graisses que du sain-doux.

SAINTE-LUCIE. On appelle *soie* ou *organsin* de Sainte-Lucie, l'organsin de Messine en Sicile.

Cet organsin est fort estimé, & quantité de fabriques de France ne peuvent s'en passer, particulièrement à Paris celles des férandines, des molières unies & des grisettes. Voy. *Soie*.

SALAMPOURIS. Les Hollandois écrivent *salenpouris*, & le prononcent de même. Toiles qu'on fait dans plusieurs endroits de la côte de Coromandel.

Il y en a des blanches & des bleues; les blanches ont 72 cobidos de long, sur 2 & un quart de large; les bleues n'ont que 32 cobidos de longueur sur la largeur des blanches. Elles sont propres pour le commerce de Manille, où les Anglois de Madras en envoient beaucoup. Les François en tirent aussi une assez grande quantité par Pondichery. Le cobido revient à dix-sept pouces & demi de France. Voy. *Mousselines*.

SALICOT. Petit arbrisseau, ou plante, dont le nom est formé de sel, parce qu'elle est remplie d'un sucre salé & mordant. Le salicot croît sans culture sur le bord de la Méditerrannée, on en recueille beaucoup en Languedoc. La cendre de cette plante sert à former du verre, du savon : la pharmacie en fait aussi usage. *Dict. du Citoyen*.

SALINE. Se dit ordinairement des poissons de mer qu'on a fait saler pour les conserver.

Il se fait en France, & dans les pays étrangers, un négoce assez considérable de saline. Les poissons qui en sont le principal ob-

jet, sont la morue, le saumon, le maquereau, le hareng, l'anchois & la sardine. Voyez *ces articles*.

SALINES. Lieux où l'on fait le sel. Ce terme convient également à tous les lieux d'où se tire le sel, soit qu'il s'y fasse naturellement par la seule ardeur du soleil, comme à Brouage; soit qu'on emploie l'industrie & l'art pour le tirer de l'eau de la mer, ou des fontaines & puits salés, par évaporation & avec les secours du feu, comme à Salins & en Normandie; soit enfin qu'il se tire des entrailles de la terre, où il se forme à la manière des minéraux, comme en Pologne.

Ces trois sortes de salines ont, outre cette dénomination générique, chacune un nom spécifique qui les distingue. On appelle *marais salans*, les salines où le sel se forme par la seule ardeur du soleil; mines de sel, les carrières où se coupe & d'où se tire le sel en pierre & fossile; & salines proprement dites, les lieux où le sel se cuit & se fait par évaporation sur des fourneaux.

Les principales salines de la première espèce sont en France, Brouage, Marans, l'Isle de Rhé dans la Saintonge & dans le Pays d'Aunis; Bourneuf, le Croisil, Guerande dans le Comté-Nantois; & en Amérique, l'Etang de Campèche dans la Nouvelle-Espagne.

Les Anglois, les Hollandois & les nations du Nord, trouvent le sel d'Espagne moins bon pour les salaisons des chairs & du poisson que celui de France; & ce n'est qu'à son défaut & pendant la guerre qu'ils s'en fournissent en Espagne, comme ils font aussi à S. Ubez en Portugal, où il y a pareillement quelques salines.

Les mines ou salines de sel terrestre & fossile les plus célèbres en Europe, sont celles de Wilisca à 5 lieues de Cracovie; celles ouvertes à deux milles d'Eperie dans la Haute Hongrie; & celles des montagnes du duché de Cardoue en Catalogne.

Pour les salines de la dernière espèce, ou salines proprement dites, les plus considérables sont les salines de Salins en Franche-Comté; celles de Château-Salins, de Rozière & de Dieuse en Lorraine; & celles qui sont en Normandie dans les élections d'Avranches, de Coutances, de Carantan, de Valogne, de Bayeux & de Pont-l'Evêque.

Plusieurs provinces de la Moscovie ont aussi quantité d'excellentes salines: celles de Sol-Kamskaia, capitale de la grande Permie, sont, sur-tout, célèbres par ses salines; elles occupent, pendant toute l'année, 50 à 80 chaudières, d'un pied ou d'un pied & demi. Les puits d'où on tire l'eau salée, ont 10 toises de profondeur & au delà. Il s'y fait une grande quantité de sel,

qu'on transporte sur de grands vaisseaux, qui ne servent qu'à cet usage. Ils descendent la rivière de Kama, jusqu'à son embouchure dans le fleuve Volga, qu'ils remontent pour aller décharger leur sel à Kasan, à Nisna, & autres places situées sur le fleuve.

Le lac de Jamyscheva fournit aussi quantité de sel aux Moscovites. Ce lac est situé à l'orient du fleuve Irtisch, à 6 werstes de la forteresse Jamyscewskaia, qui appartient aux Russes, comme deux autres situées encore plus haut sur le même fleuve. Il n'y a point de calmucs dans cette contrée, ni d'opposition de la part des Tartares, qui n'habitent pas si haut, & sont tous sujets aux Russes. On n'a donc pas besoin d'y aller avec une grande escorte. Le sel de Jamyschewa se crystallise sous l'eau, qui est fort basse, ainsi que les crystallisations se font à l'ordinaire. Quand on en tire le sel, on peut d'abord remarquer de quelle manière le sel se forme de nouveau. On nomme ce sel en Russe *sol-samosadka*, c'est-à-dire : du sel qui se forme soi-même, pour le distinguer de celui qui se fixe au moyen du feu. A Astrachan, on l'appelle du nom Tartare *bousoun*. Ce n'est pas le seul lac de Jamyschewa, où se fait cette crystallisation. Il s'en trouve presque partout dans les landes méridionales de la Russie & de la Sibérie. Le plus fameux de ces lacs, c'est celui d'Elton, près de la Wolga, qui fournit du sel à une grande partie de la Russie. Dans le territoire de Yakouzk, il y a une source où l'eau se change en sel par l'évaporation aussi-tôt qu'elle en sort. Elle se trouve sur le bord d'une petite rivière, Keptendei, qui coule dans le Wilui, lequel se décharge dans la Lena. A quelque distance de-là, il y a une montagne de sel de roche. Une autre montagne de la même nature se trouve dans le territoire d'Orenburg, sur le bord d'une petite rivière Ilck, qui tombe dans le Yaik, lequel se jette dans la mer Caspienne. Dans la même contrée on a les salines de Totma, de Sol Witschegodskaia, de Jarensk. En Permi se trouvent les salines de Mrs. les barons de Strogonow. La mer blanche est bordée de plusieurs salines. Les villes de Balachna, Stara-Russ, Bacmul, Tor, ne manquent pas non plus de ce don de la nature. *Mém. de* St. Péterbourg, 1758.

L'isle d'Ivica sur les côtes d'Espagne, qui sont baignées de la Méditerranée, a d'abondantes salines ; c'est cette Isle qui fournit de sel, non-seulement toute l'Espagne & une partie de l'Italie, mais encore quelques endroits de Barbarie, particulièrement le royaume d'Alger. On a vu quelquefois les ducs de Savoie faire apporter de ces sels pour la fourniture de leurs états, & sur-tout du Piémont.

Les trois espèces de sel fossile, marin & de fontaine, se trouvent répandues dans divers états de l'Europe, où l'on les recueille

souvent avec peine & en médiocre quantité. Mais l'Espagne les rassemble toutes, tant dans l'intérieur des provinces que le long de ses côtes; sur-tout celles de l'Andalousie, de Valence, & de Catalogne, & hors du continent dans les isles de Majorque, d'Ivica, & de Fromentera. Toutes ces salines rapportent assez pour la fourniture du royaume & pour en revendre aux étrangers, mais avec plus d'avantage & moins de travail, la plupart, que celles de France; la chaleur & l'influence du soleil supplée parmi nous au feu que l'on est obligé d'employer en Normandie & dans d'autres provinces plus rapprochées du Nord. Celles de Mata sont les meilleures & les plus abondantes. Cette fameuse saline se trouve située sur les côtes du royaume de Valence, à une lieue de la ville de Godamar, à 7 d'Alicante, & 4 d'Orihuela. On en fait ordinairement par année autour de 900 mille fanègues, (chacune pese 86 liv. de marc). Les frais ne vont pas à plus de 6 marav. & demi de veillon par fanègue; il se vend un doublon le muid, ce qui revient à 2 reaux & demi la fanègue. Lorsque les pluies sont abondantes & les étés favorables, le lac rend jusqu'à 60000 mille muids de sel, & de très-bonne qualité, ce qui fait environ 1500 mille fanègues.

Les Hollandois, sur-tout, en consomment de très-grandes quantités, tant pour leurs usages domestiques, que pour la salaison de leurs poissons. Ils ont trouvé le secret d'augmenter & de bénéficier le sel qu'ils achetent. C'est avec tant d'art qu'ils le raffinent, que par le secours du feu & de l'eau de la mer, ils augmentent de 45 p8. le sel d'Espagne, de 35 celui de Portugal, & de 25 celui de France. Cette préparation leur donne une meilleure qualité pour l'usage commun du pays, & ils sçavent lui donner le point nécessaire pour bien saler & conserver les poissons & les viandes. *Voyez* Ustariz, *Théorie & prat. du Commerce*, ch. 95.

Saline de Lunebourg. } Voyez l'Article du *Sel*.
Salines de Lorraine. }

A Trapani en Sicile, il y a de bonnes salines.

SALOP, ou *Salap* & *Salep*. Cette plante croît sur les confins de la Perse & de la Chine. Seba en a donné la description, que Degner a suivie. Elle a deux testicules ou racines bulbeuses, oblongues & fibreuses qui, au premier coup d'œil, paroissent unies & collées ensemble, mais qui dans la réalité sont séparées. Ces bulbes, de même que celles qui naissent dans nos pays, n'ont pas toutes la même forme; les unes sont rondes, d'autres oblongues; il y en a qui ressemblent à une campanule ou clochette renversée; & il y en a qui ont la figure d'un cœur. On range

cette plante dans la classe des orchys ou satyrions, avec lesquels il a en effet une si grande affinité, qu'on le peut regarder comme orchys de la Perse.

Le salop qu'on a vu chez un épicier-droguiste à Paris, le seul qui en soit fourni, est d'une couleur plus ou moins roussâtre, plus ou moins transparente, les bulbes sont enfilées à une certaine distance les unes des autres. C'est ainsi que le vendent les Turcs qui le préparent, & en font un grand usage. Celle qu'on envoie n'a jamais de peau, & est un peu transparente.

Le salop a diverses vertus médicinales & diététiques. Le riche Indien, le More & le Gentil, se servent aussi efficacement & pour la même fin du salop, que le Chinois se sert du gin-seng. Elle est très-stomachique & nourrissante. Elle purifie le sang sans trop échauffer; elle est fort en usage chez les Turcs pour rétablir les forces épuisées. Les Chinois & les Perses, dit Alb. Seba, font un très-grand cas de cette racine à laquelle ils attribuent la vertu aphrodisiaque. Elle sert de nourriture aux phthisiques & autres personnes languissantes, qui ne peuvent user d'alimens solides; elle peut être aussi d'une très-grande utilité dans les dyssenteries, les coliques bilieuses, &c. Il est d'une nature douce, mucilagineuse & un peu balsamique. Voyez la *Lettre sur le Salop*, dans le *Journal Econom.* p. 454, 1759.

SALPÊTRE. C'est une espèce de sel naturel ou artificiel très-connu & d'un grand usage, soit dans la chymie, soit pour la composition de la poudre à canon, soit pour la teinture où il est compté parmi les drogues non colorantes, c'est-à-dire, avec lesquelles on prépare les étoffes à être mises en couleur.

Il s'en consomme encore beaucoup dans les verreries, pour les eaux-fortes, & pour la fonte des métaux.

Le salpêtre est une substance crystalline, blanche, d'un goût âcre & un peu amer, qui cause un sentiment de froid, qui forme des crystaux prismatiques à six côtés, minces, longs & également gros, dont les extrêmités se terminent en pointe, comme une pyramide. Il se fond facilement dans l'eau; il se fond aussi à la chaleur du feu, mais sans s'embraser, à moins que l'on n'en approche des charbons ou du soufre : car alors il s'enflamme & jette beaucoup d'éclairs. Voyez Geoffroy, *Matière méd.* tom. I, p. 185. Voyez aussi *l'Introduction à la Minéralogie* d'Henckel, tom. I, p. 28, & tom. II, p. 371.

Comme l'on ne retire le salpêtre que des terres qui ont été imbibées du sel urineux des animaux ou des végétaux, quelques-uns doutent si ce sel appartient au règne animal ou minéral; c'est une question que nous laissons décider à d'autres. On le place

parmi les sels minéraux avec le commun des chymistes, parce qu'on le retire immédiatement de la terre, & que ce n'est que par le moyen de la terre qu'on peut le retirer des urines ou des excrémens des animaux. *Ibid.*

Le salpêtre naturel ou minéral se trouve en grande quantité dans le royaume de Behar, qui appartient au grand Mogol, & dont Patna est la ville capitale. Il y a des terres peu éloignées du Gange, qui en sont toutes remplies. Les Hollandois ont un comptoir dans cette ville, principalement pour y rassembler le salpêtre & *opium*, qu'ils tirent de ce royaume. Ils ont encore un autre comptoir plus haut sur le Gange à 12 lieues de Patna, dans une petite ville appellée Chiopéra, où ils font purifier le même salpêtre, & qui est près des endroits où on l'amasse. Tout ce salpêtre descend par le Gange à Bengale, d'où il est distribué, par le moyen du commerce & de la navigation, dans tout le reste des Indes. La compagnie Hollandoise en fait apporter aussi beaucoup en Hollande. C'est le plus beau salpêtre du monde; il est blanc, & en gros & beaux crystaux.

Le salpêtre naturel se tire de trois sortes de pierres, de noires, de jaunes & de blanches. Le salpêtre qui vient des pierres noires est le meilleur, n'ayant pas besoin, comme les deux autres, d'être purifié pour en faire la poudre à canon.

Une autre sorte de salpêtre naturel est celui qui distillant dans des cavernes ou le long des vieilles murailles, s'y forme en crystaux. On l'appelle *salpêtre de roche.*

L'eau du Nil, ce fleuve si fameux de l'Egypte, aidée de l'ardeur du soleil, & ménagée à peu près de même que l'eau de la mer dans les marais salans de Brouage où l'on fait le sel commun en France, fournit une troisième espèce de salpêtre naturel, connue des anciens sous le nom de *natrum.* C'est proprement ce qu'on nomme de la *soude blanche*. Voyez *Soude* & *Natron*.

Le salpêtre artificiel, sur-tout celui qu'on fabrique dans l'arsenal de Paris, où les marchands épiciers & droguistes de la ville & des environs, & ceux qui en ont besoin, doivent s'en fournir, se fait avec des matières nitreuses ramassées dans les vieux bâtimens, dans les colombiers & au milieu des vieilles démolitions, en les lessivant avec des cendres de bois & quelquefois d'herbes; & le salpêtre qui en provient est raffiné par 3 ou 4 cuites, qu'on fait passer successivement par plusieurs lessives.

On lui donne différens noms, suivant qu'il est plus ou moins raffiné, comme *salpêtre de houssage*, *salpêtre de terre*, *salpêtre commun*, ou de la première eau, *salpêtre raffiné*, &c. Le salpêtre de la troisième eau, qu'on appelle *salpêtre en glace*, & qui est le plus excellent, ne se vend point; mais après avoir été fondu & mis

dans des tonneaux, se conserve pour la composition de la poudre à canon.

On fait encore une quatrième espèce de salpêtre, qu'on nomme *salpêtre en roche* : celui-ci se fabrique en le faisant fondre sans eau dans une chaudière de fer à force de feu; il sert à faire la poudre la plus fine, & celle qu'on doit embarquer sur la mer.

On peut voir à la pag. 93 du second tom. des *Mémoires d'Artillerie*, la manière de faire le salpêtre & le raffiner. Voyez aussi *Dictionnaire de Commerce*.

Le bon salpêtre commun doit être bien dégraissé, blanc, sec, & le moins chargé de sel qu'il se peut.

Le meilleur salpêtre raffiné est celui dont les crystaux sont les plus beaux, les plus longs & les plus larges.

On fait un grand nombre de préparations chymiques avec le salpêtre, & entr'autres l'esprit de nitre, l'eau régale, l'eau-forte, le crystal minéral, le sel polycreste, le sel antifébril ou contre les fièvres, le beurre de nitre, &c.

Fabrique & Affinage du Salpêtre.

Depuis l'invention de la poudre à canon, il s'est fait toujours en France une très grande consommation de salpêtre, mais les guerres continuelles du long règne de Louis XIV, l'invention des bombes, des carcasses & autres feux d'artifice, & la nombreuse artillerie, soit de terre, soit de marine, joint à tant d'armes presque innombrables que ce grand prince a toujours été obligé d'entretenir, ont obligé de doubler & de tripler la fabrique des salpêtres, ensorte qu'au lieu de 1500 milliers qui se fabriquoient par an, avant l'année 1690, on a vu des années où il s'en est fait jusqu'à 4500000 livres, & qu'année commune, la fourniture des magasins du Roi a toujours été à 3 millions, 3 à 400000 livres.

Lorsqu'on n'a besoin que d'une quantité médiocre de salpêtre, on ne travaille que sur des terres qui produisent facilement, ce qui diminue la dépense; mais quand la fourniture doit être considérable, l'obligation de travailler sur des terres qui donnent peu de salpêtre, engage dans de plus grands frais.

Autrefois on étoit persuadé qu'on ne pouvoit se passer des salpêtres étrangers, & en effet, on en consommoit beaucoup plus de ceux-ci que des salpêtres françois; mais l'expérience a depuis fait connoître que la France en étoit inépuisable, & qu'elle pouvoit seule suffire à tous les besoins de l'état, sans être obligée d'en faire venir du dehors; ce qui ne peut être que très-avantageux, puisque ce sont les sujets du Roi qui profitent d'une dépense qui se fait toute dans le royaume.

Le salpêtre, comme on l'a dit ci-dessus, se tire des terres de différentes qualités; à Paris on en fait avec les vieux plâtras qui proviennent des démolitions des maisons, pourvu qu'ils soient bien pourris, & pour ainsi dire calcinés par une humidité chaude.

En Touraine le tuf, dont les maisons sont bâties, en fournit encore plus que les plâtras de Paris; & lorsqu'après quelques années, cette pierre qui est très-tendre est usée, elle est si pleine de salpêtre, que les salpêtriers trouvent quelquefois plus leur compte à rebâtir une maison à neuf, seulement pour avoir les matériaux de l'ancienne : aussi est-il certain que la Tourraine est la province du royaume qui en fournit davantage.

Dans toutes les autres provinces, les terres dont on tire le salpêtre sont celles des bergeries, des colombiers, des celliers & autres lieux bas & humides.

Le produit de tous les Départemens de France monte, année commune, à 2400000 liv. pesant de salpêtre, dont Paris seul fournit presque 700000 livres, Saumur 250000, Tours 110000, Chinon 200000, Bourdeaux 150000, Toulouse autant. Les autres fabriques ne vont ordinairement que depuis 3000 liv. jusqu'à 60000.

Le total des atteliers de Paris & de sa généralité, monte à 59 atteliers, & le total des salpêtres qu'ils fabriquent, à 628600 milliers par année.

SALSEPAREILLE. Plante qui croît dans la Nouvelle-Espagne, au Mexique & au Pérou.

La débauche de l'un & de l'autre sexe ne fait faire qu'un trop grand commerce de cette drogue, dont le principal usage est d'entrer dans les décoctions & les tisanes qu'on donne pour les maladies secretes.

Cette plante se plaît dans les lieux humides & marécageux. La partie de la plante qu'on emploie dans les remèdes, est la racine, ou plutôt des branches de racines qui sont très-longues, & qui ont plusieurs aunes, grosses comme des joncs, ou des plumes d'oie, pliantes, flexibles, cannelées dans leur longueur, dont l'écorce est mince, extérieurement de couleur roussâtre ou de cendres.

Il y a une autre espèce de salsepareille, dont les filamens de la racine sont plus gros, & qu'on appelle *salsepareille de Marignan*, Isle sur la côte du Brésil dans le Continent de l'Amérique méridionale possédée par les Portugais. Elle est moins bonne que la petite dont on vient de parler.

La salsepareille qu'on nomme de *Moscovie*, & qui peut-être est la même que celle de Surinam, mais dont les racines sont encore plus grosses, n'est bonne qu'à brûler.

Il vient de Hollande de la salsepareille en petites bottes coupées par les deux bouts, qui ne vaut guère mieux. Celle qu'on apporte de Marseille aussi en bottes, mais qui sont plus longues & d'une couleur rougeâtre par dessus, n'est pas estimée de bonne qualité par quelques droguistes; mais d'autres, & particulièrement Pomet, dans son *Histoire générale des drogues*, ne la trouvent point différente de la véritable salsepareille d'Espagne.

La bonne salsepareille, outre les qualités de la couleur dont on a parlé dans sa description, doit être seche, en longs filamens, facile à fendre en deux, dont en la fendant il ne sorte point de poussière, & que bouillie dans de l'eau, elle la rende d'une couleur rouge.

Le nom de salsepareille, ou sarsepareille, vient du mot Zarçaparilla, nom que les Espagnols ont donné à cette plante médicinale de l'Amérique.

Il croît une espèce de smilax, sur-tout dans le Malabar, que les Portugais de Goa prennent pour une espèce de salsepareille, & s'en servent même en place de la véritable qui vient de l'Amérique, mais elle en diffère cependant beaucoup.

SANAS. On appelle ainsi des *toiles* de coton blanches ou bleues, qui ne sont ni fines ni grosses, qu'on tire des Indes Orientales, particulièrement de Bengale. Les blanches ont à la pièce 9 aunes 1 tiers sur 3 quarts à 5 6mes. de large, & les bleues 11 aunes 1 quart à 12 aunes sur 7 8mes. de large.

SANDALINE. Petite étoffe qui se fabrique à Venise. Elle est propre pour le commerce des Indes Occidentales; & les marchands de Livourne y en envoient quantité par les vaisseaux qu'ils fretent pour l'Espagne.

SANDARAC. Voyez *Orpiment*.

SANDARAQUE, SANDARAC. Vernis, gomme ou résine de genévrier. C'est une substance résineuse, seche, inflammable, transparente, d'un jaune pâle ou citrin, en gouttes semblables au mastic, d'un goût résineux, d'une odeur pénétrante & suave, quand on la brûle, qui ne se dissout pas dans l'eau, mais seulement dans l'huile ou l'esprit de vin. On estime celle qui est brillante, transparente, jaunâtre : on nous l'apporta des côtes d'Afrique par Marseille.

Cette résine découle d'elle-même dans les pays chauds, ou par les incisions que l'on fait à l'écorce du grand genévrier, & du cèdre qui s'appelle *cedrus baccifera*. La sandaraque qui découle de ce

cèdre a une odeur un peu plus ſuave quand on la brûle, & c'eſt pourquoi elle eſt plus eſtimée; mais on en trouve très-rarement dans les boutiques.

Le genèvre qui produit cette drogue eſt un arbre qui s'élève plus ou moins haut, ſuivant les lieux où il croît; il eſt rarement droit; ſes feuilles ſont petites & étroites, piquantes & toujours vertes; ſon fruit qui eſt de la groſſeur d'une noiſette, eſt verd la première année, brun la ſeconde, & enfin tout noir la troiſième. Lorſqu'il eſt mûr, il eſt de quelque uſage dans la médecine.

Il y a une autre eſpèce de genèvre qu'on appelle *le petit genèvre*, qui eſt fort commun & fort connu en France, mais qui donne fort peu de ſandaraque. En récompenſe on tire de ſon fruit des huiles, des eaux, des ſels, des eſprits, des conſerves & des extraits, qu'on croit ſouverains pour bien des ſortes de maux.

Le ſandaraque entre dans la compoſition du vernis. On en fait auſſi une poudre impalpable pour frotter le papier; ce qui le blanchit, empêche qu'il ne boive, rend l'écriture plus belle, & même ſert à recouvrir les ratures qu'on eſt obligé quelquefois de faire. Voyez *Aſpic* & *Cèdre*.

Le meilleur ſandaraque eſt celui qui eſt en larmes, belles & bien blanches, & ſans pouſſière. Les Suédois, les Anglois & les Hambourgeois en font un aſſez grand commerce. Les habiles droguiſtes prétendent que le ſandaraque du genèvre n'eſt pas le véritable, mais ſeulement celui qui coule de l'oxicèdre. Voyez *Cèdre*.

Sandaraque. C'eſt auſſi un minéral qu'on trouve dans les mines d'or & d'argent. On diviſe cette ſandaraque en naturelle & en factice. La naturelle eſt proprement l'arſenic rouge; la factice n'eſt autre choſe que la céruſe pouſſée au feu. L'un & l'autre ſont un très-dangereux poiſon.

SANDIX. Eſpèce de minium, ou plutôt de maſſicot rouge, qui ſe fait avec de la céruſe pouſſée au feu, & rubifiée. On ſe ſert peu de ſandix dans la peinture; le véritable vermillon, auquel on pourroit le ſubſtituer, faiſant une couleur bien meilleure, plus durable & plus brillante. Voyez *Maſſicot*.

SANG DE BOUC. C'eſt le ſang des boucs, ſoit domeſtiques, ſoit ſauvages, qu'on prépare avec d'aſſez grandes précautions pour s'en ſervir en médecine.

Voici les principales préparations de ce ſang, auquel on attribue tant de qualités extraordinaires.

Il faut que les boucs dont on veut ſe ſervir à cet uſage, n'aient pas plus de 4 ou 5 ans, qu'on les ait nourris aſſez long-tems d'her-

bes aromatiques, & sur-tout de celles qu'on estime saxifrages ; qu'on tire le sang de la gorge ou des testicules en les leur coupant, mais qu'on ne se serve ni du premier, ni du dernier sorti, le premier étant plein d'humidité, & le dernier trop grossier : que cette opération ne se fasse qu'en Juillet, & que le sang réservé soit mis dans un vase de faïance, & séché au soleil ou à l'ombre, & ensuite enfermé dans un vaisseau de verre pour s'en servir au besoin.

Entre plusieurs vertus spécifiques qu'on attribue au sang de bouc, les deux plus considérables sont de guérir la pleurésie sans saignée, & de briser la pierre dans la vessie, en le prenant dans quelques liqueurs convenables à ces deux maladies. Le bon sang de bouc doit être extrêmement sec & dur, & difficile à réduire en poudre.

SANG DE DRAGON. C'est une drogue autrefois très-estimée, mais très-peu connue des anciens.

Chez les modernes cette drogue n'est qu'une simple gomme qui découle de différens arbres qui ne se ressemblent en rien, & qui croissent en divers pays, tels que sont entr'autres les grandes Indes, l'Isle de Ténériffe une de Canaries, & celle de Madagascar.

Les arbres d'où distille le sang de dragon des Indes, ont de longues feuilles en forme de lames d'épées, d'un assez beau verd. Du bas de ces feuilles naissent des fruits ronds de la grosseur de nos cerises, qui sont jaunes d'abord, rougissent en mûrissant, & enfin prennent un très-beau bleu dans leur parfaite maturité. On dit que ces fruits ont sous leur première peau une espèce de figure de dragon qui, jointe au rouge de sang qu'a cette gomme, lui a fait donner le nom qu'elle porte.

Les habitans des lieux où croissent ces arbres font des incisions à leurs troncs, d'où il sort une liqueur fluide & rouge qui se durcit au lever du soleil, & qui se forme en petites larmes friables. Après cette première liqueur, il en coule une seconde plus épaisse & moins précieuse, que les marchands de Paris recevoient autrefois enveloppée dans des feuilles des mêmes arbres, en morceaux de la grosseur & de la figure d'un œuf de pigeon. Présentement cette gomme a bien les mêmes enveloppes, mais elle n'est que de la grosseur & longueur du petit doigt : on l'appelle *sang de dragon en roseau ou rouleau*.

Celui qui est en larmes doit être choisi en petites larmes, claires, transparentes, très-friables, & que la poudre en soit d'un beau rouge foncé ; mais comme il est très-rare, on n'emploie, pour l'ordinaire, que de celui en roseaux, dont le bon doit approcher

autant qu'il se peut des qualités du premier. On peut l'éprouver en faisant des raies avec la pointe des roseaux sur du papier, sur du verre chaud, ou sur une pierre à rasoir mouillée, & on le doit juger le meilleur, quand il laisse des raies d'un beau rouge. Il vient aussi du sang de dragon des Indes en masse, mais le beau est rare.

Le sang de dragon des Canaries coule de deux différens arbres, dont l'un a la feuille comme celle du poirier, mais plus longue, & les fleurs en forme d'un feret d'aiguillette d'un très-beau rouge; l'autre arbre a des feuilles semblables à celles du cerisier, & a des fruits jaunes formés en côtes de la grosseur d'une muscade, où l'on trouve une amande de la même forme & couleur.

C'est de l'incision qu'on fait aux troncs & aux plus grosses branches de ces deux arbres qu'on tire le sang de dragon des Canaries, qui n'approche pas néanmoins de la bonté de celui qui vient des Indes. Pour le déguiser, quelques-uns le font amollir dans de l'eau chaude, & le réduisent en roseaux ou rouleaux; mais les habiles marchands épiciers & droguistes ne s'y trompent pas. Le meilleur sang de dragon des Canaries est celui qui a le plus des qualités de celui des Indes.

A l'égard du sang de dragon de Madagascar, c'est le moins estimé de tous, quoiqu'il soit d'une assez bonne qualité : mais les ordures & les corps étrangers dont il est tout plein, sont cause que les marchands épiciers & droguistes n'aiment guère à s'en charger.

Le rhaa est un arbre grand comme un noyer, qui a la feuille semblable à celle du poirier, mais un peu plus longue. Son bois est blanc & fort sujet à la pourriture : il sort de son écorce, de son tronc & de ses branches, lorsqu'on les pique, une liqueur toute semblable au sang humain; & c'est là le sang de dragon qui s'épaissit & se durcit ensuite.

Cette gomme est apportée par les vaisseaux de la compagnie des Indes Françoises. Elle vient en pelotes de différentes grosseurs; mais, comme on l'a déja dit, très-remplie de vilenies; ce qui la rend moins de vente. Les mêmes vaisseaux apportent aussi de petits bâtons blancs & légers couverts de sang de dragon, qui servent à nettoyer les dents : on les nomme *bois de palile* (ou *paille*) Ce sont les habitans de Madagascar qui les préparent de la sorte, en les faisant tremper dans cette gomme qu'ils ont liquéfiée.

Les Hollandois envoient encore en France deux espèces de sang de dragon; l'un est en petits pains plats, cassans, d'un rouge extrêmement foncé, luisant tant dedans que dehors, raisonnablement friable, d'un assez beau rouge quand il est écrasé, & de

l'odeur de la cire d'Espagne lorsqu'il est brûlé ; mais ce n'est autre chose qu'un mêlange de sang de dragon, & de deux autres gommes qui n'ont point les mêmes qualités ; ce qui doit le faire rejetter.

L'autre sang de dragon qui vient de Hollande est encore une plus mauvaise drogue, n'étant simplement que de la gomme arabique ou de Sénégal, avec une teinture de bresil de Fernambouc. Il n'y a que des marchands sans honneur & sans conscience qui puissent donner pour véritable sang de dragon, cette malheureuse sophistiquerie.

On l'emploie pour la composition de différens vernis, & les doreurs s'en servent pour rendre leur or plus vif.

On a pu donner le nom de *sang de dragon* à cette drogue, parce que les Américains appellent *draco* l'arbre sur lequel on la recueille. *Dictionnaire du Citoyen.*

SANGLARGAN. Drogue médicinale propre à arrêter le sang. Elle vient de la Chine. Les Chinois en portent beaucoup au Japon, où ils la vendent avec grand profit. Elle ne revient ordinairement à Canton qu'à 45 taels le pic, & les Japonois l'achetent jusqu'à 160.

Il semble que cette drogue n'est point différente du sang de dragon.

SANGLIER. Porc sauvage qui ne se plaît que dans les forêts. On en tire quelques marchandises pour le commerce. Voy. *Porc.*

Les défenses du sanglier servent à faire des hochets qu'on donne aux enfans pour leur faire percer les dents : la graisse de sanglier est résolutive, elle fortifie & adoucit, selon l'*Agronome.*

SANGUINE. Pierre fossile de couleur rouge, d'un grand usage pour les dessins, parce qu'elle se taille facilement en crayons, qu'on nomme *crayons rouges*. On demande qu'elle soit d'un rouge brun, pesante, compacte, unie & douce au toucher. Il faut rejetter celle qui est trop dure ou graveleuse, parce qu'elle se taille & marque difficilement. Cette pierre sert aussi aux orfèvres pour brunir l'or en feuilles. L'Angleterre a plusieurs mines de ce fossile : il s'y trouve avec les qualités qu'on lui demande. On conserve long-tems la sanguine fraîche & tendre dans des boîtes de plomb. Lorsqu'elle est un peu trop dure, on l'amollit en la trempant dans un acide, dans l'eau-forte, par exemple. Cet acide lui donne d'ailleurs une couleur beaucoup plus foncée, plus capable par conséquent de rendre différentes nuances. *Diction. du Citoyen.*

Henckel met au rang des mines de fer l'hématite ou sanguine ;

on la nomme ainsi, dit-il, parce que répandue sur les plaies, ou même prise intérieurement, elle passe pour arrêter le sang. Quand on l'écrase, & qu'on la mêle avec de l'eau, elle la rougit; & quelques-uns ont été assez simples pour croire qu'elle arrêtoit le saignement de nez. Il y en a de brune & de jaunâtre, qui est réellement de la même nature que la rouge. *Introd. à la Minéral.* tom. I, pag. 152 & 159. Voyez *Feret d'Espagne.*

SANTAL. Ce nom est le plus usité aujourd'hui parmi les médecins & les pharmaciens : cependant celui de sandal est le véritable, & tel que l'ont nommé les premiers Arabes en l'apportant eux-mêmes des Indes Orientales. C'est un bois dur, pesant & odorant qu'on apporte des Indes Orientales.

Le santal blanc & le citrin viennent tous deux du tronc d'un même arbre, ou du moins de la même espèce. Le rouge se tire d'un genre d'arbre fort différent.

L'arbre qui donne les deux premiers, croît dans l'Isle de Timor, sur des hautes montagnes; il en croît aussi dans quelques Isles des environs de la même, mais son bois n'y est pas si bon, parce qu'il ne conserve pas si long-tems son odeur que celui de Timor, ce qui ne peut venir que de la qualité du terroir. Celui qui donne le santal rouge, croît abondamment à la côte de Coromandel, & l'on y est bien assuré qu'il est d'un genre très-différent de celui qui donne les deux autres santaux : d'ailleurs, il n'a pas comme eux d'odeur aromatique, ni son bois n'a pas les fibres disposées de la même façon.

Le santal blanc se trouve souvent seul dans différens pieds d'arbres de la même espèce, parce que la nature de ce bois est d'être ordinairement blanc; mais le santal jaune ou citrin ne se trouve jamais sans le blanc, & il est le meilleur; mais les troncs dans lesquels il se rencontre sont rares. Ces deux bois ne different pas beaucoup l'un de l'autre pour l'ordinaire dans la plupart des troncs, & souvent on a de la peine de les distinguer; il ne faut pas s'en étonner, puisque c'est le bois d'un même arbre, dont la variété de couleur, qu'on rencontre dans le tronc de quelques pieds, ne peut venir que des causes fortuites, ou de la nature de la terre. Le citrin se trouve ordinairement dans le cœur de l'arbre; quelquefois on y en trouve de si coloré, que sa couleur diffère peu de celle d'un jaune d'œuf. On en trouve plus souvent dans les racines & dans les nœuds de l'arbre qu'ailleurs.

Le bois ne devient bon santal, que quand l'arbre est vieux, & l'on ne coupe guère d'arbres de cette espèce, qui ne soient tels. On les connoît quand leurs feuilles commencent à jaunir, & qu'elles tombent avec une bonne partie de leurs rameaux, &

qu'enfin l'écorce se sépare de leurs troncs ; ce sont là toutes les vraies marques de leur vieillesse, & par conséquent de la bonté de leur bois.

Ce bois, tant le blanc que le citrin, n'a point d'odeur lorsqu'il est fraîchement coupé, mais il l'acquiert dans toute sa force, lorsqu'il est bien desséché & privé de son flegme ou de ses parties aqueuses ; ce qui arrive de même à beaucoup d'autres bois de senteur. Quoique le citrin viene d'un même tronc que le blanc, il est cependant meilleur & a plus de force & d'odeur que ce dernier.

Le santal se vend sur les lieux ordinairement 100 flor. de Hollande le bahar, qui est de 500 livres pesant, ou de quatre picols pour le meilleur, de six picols pour la moyenne qualité, & de huit picols pour la moindre. Le picol est le quintal des Chinois, pesant 100 catis, ou 125 de nos livres. Mais le plus souvent les insulaires ne veulent pas le livrer, à moins de le prendre en achetant pêle-mêle sans être assorti, à 4 picols le bahar.

Les Indiens en font beaucoup d'usage ; c'est ce qui rend ce bois aromatique d'un grand commerce par toutes les Indes en faveur des Hollandois qui en sont en possession. Comme on y en consume beaucoup, cela fait qu'il y est cher, & qu'il en vient peu en Europe.

Comme le commerce de ce bois de Timor est bon & fréquent dans les Indes à cause des usages qu'on en fait, la compagnie Hollandoise a sçu en profiter, en établissant, cependant avec beaucoup de peine, un comptoir dans cette Isle qu'elle y a actuellement depuis l'année 1665, par lequel elle s'est approprié ce commerce, pour fournir tous les pays qui ont besoin de cet aromate.

C'est à Malacca & à Achen que les Macassares ont toujours apporté le santal, comme ayant été la principale branche de leur commerce avant que les Européens le leur eussent enlevé. Quoiqu'il croisse du santal en quelques autres endroits des Indes, celui de Timor est toujours le plus recherché, comme valant infiniment plus que tout autre, par sa bonne qualité ; c'est pourquoi il a porté le nom de *Macassari*, à cause qu'il venoit de la main des Macassares, peuple qui a toujours été le maître de la navigation & du commerce des Moluques avant les Européens.

Le santal rouge est fort commun & à bon marché. On fait de son bois à la côte de Coromandel, toutes sortes d'ouvrages au tour, & d'un brun luisant & obscur. Les Naturels en font aussi des statues ou idoles qui représentent leurs fausses divinités : ils en font encore des poutres & des colonnes pour leurs temples, qu'ils appellent *pagodes* : on en fait enfin des boites pour y conserver diverses choses de bouche, & les garantir du venin ; car ce bois y

est estimé un grand préservatif contre les choses vénimeuses. On apporte de ce bois en Hollande souvent sous le nom de *bois de caliatour*; car le santal rouge & le bois de caliatour sont une même chose.

Il croît du santal blanc ailleurs, mais il est ordinairement mauvais. *Mém. de* M. Garcin.

Santal. On appelle *santal en taffetas*, une sorte de taffetas qu'on apporte de Constantinople, à qui l'on a fait prendre la teinture du santal rouge en poudre, en le faisant bouillir avec quelques acides; son usage est pour le mal des yeux, au lieu de taffetas verd dont plusieurs se servent pour les essuyer quand ils sont pleureux & pleins de sérosités.

SAPHIR. Pierre précieuse, dure, transparente, tirant sur l'azur ou bleu céleste.

Cette pierre est extrêmement dure, & ne peut que difficilement être gravée; les différentes couleurs en font les différentes espèces. On estime les plus bleus les mâles, & les plus blanchâtres les femelles.

Les saphirs du Pégu sont les plus estimés; ils se trouvent dans les mêmes mines que les rubis. On en tire aussi des royaumes de Calicut & de Cananor, & il en viendroit de Ceylan, d'où l'on en tireroit quantité, si le roi de cette Isle n'en interdisoit le commerce avec les étrangers.

Selon Wallerius, le saphir est une pierre octogone ou d'un plus grand nombre de côtés; la couleur en est bleue & se perd dans le feu, quoique la pierre elle-même résiste à sa violence; le saphir approche le plus du rubis pour la dureté, & c'est par conséquent la seconde pierre en comptant depuis le diamant. On a:

1. *Le saphir tout-à-fait bleu.* Il est presque d'un bleu céleste; c'est le plus estimé de tous les saphirs.

2. *Le saphir couleur d'eau.* Il est presque de couleur d'eau; cependant on y remarque un bleu dont la nuance est quelquefois si légere, qu'on prendroit ce saphir pour un diamant, ou pour une pierre non colorée.

3. *Le saphir verdâtre.* Sa couleur est d'un bleu tirant sur le verd, de sorte que l'on croit y voir un mêlange de bleu & de verd.

4. *Le saphir blanchâtre.* Il est d'un blanc laiteux mêlé de bleu; cette pierre n'est pas dure, & c'est la moins estimée de tous les saphirs.

Observ. On rencontre le saphir aux mêmes endroits & dans les mêmes pierres que les rubis; il arrive même souvent qu'on trouve des pierres qui sont à moitié rubis & à moitié saphirs. Voyez *Rubis*. *Minéral de* Wallerius, tom. I, p. 217.

Voyez le prix du ſaphir, à l'article des *Pierres précieuſes*, p. 209.

Les ſaphirs de Bohême, de Miſnie & de Siléſie ſont auſſi beaucoup eſtimés, mais non pas en comparaiſon des Orientaux.

Ceux qu'on trouve près du Puy en Vélay, tirent un peu ſur le verd.

Ces ſaphirs ſont appellés *ſaphirs d'eau*; ils ſont auſſi tendres que le cryſtal, au lieu que les Orientaux ſont très-durs.

L'œil de chat eſt auſſi une eſpèce de ſaphir eſtimé pour ſes couleurs & pour le poliment qu'il prend comme le véritable ſaphir. Voyez *Œil de Chat*.

Quelques auteurs prétendent que le ſaphir pouſſé à certain degré de chaleur entre deux creuſets luttés, perd toute ſa couleur, & devient ſi parfaitement blanc, qu'il peut tromper les yeux des jouaillers, & paſſer pour un véritable diamant. Bien des perſonnes eſtiment le ſaphir au deſſus du rubis, & lui donnent le ſecond rang parmi les pierres précieuſes.

Les marchands épiciers-droguiſtes vendent de deux ſortes de ſaphirs qui entrent dans la confection d'hyacinthe; les uns ſont rouges, les autres ſont noirâtres; ces derniers qui reſſemblent plutôt à du mâche-fer qu'à une pierre précieuſe, noirciſſent la confection d'hyacinthe, & ainſi ſont peu propres pour cet électuaire: pour les ſaphirs rouges, ce ſont de petites pierres de la groſſeur d'une tête d'épingle, ordinairement d'une couleur de vin, qui étant extrêmement dures, ſont très-difficiles à broyer. Quelques-uns ſuppoſent à la place des ſaphirs des pierres vermeilles ou petits grenats de Hollande; mais les connoiſſeurs ne s'y laiſſent pas tromper.

On appelle auſſi *ſaphirs-rubis*, certaines pierres précieuſes bleues & rouges, qui ne ſont autre choſe que des rubis dont la couleur n'eſt pas encore bien formée.

SAPIN. Arbre montagneux qui vient très-haut & très-droit, dont le bois eſt blanc, léger, combuſtible & couvert d'une écorce réſineuſe & blanchâtre.

Ses feuilles qui ſe conſervent vertes en tous tems, & qui ſont aſſez ſemblables à celles de l'if, naiſſent le long des branches; elles ſont de figure oblongue, rondes & étroites, dures & un peu piquantes; les chatons ou fleurs ne laiſſent rien après eux.

Le ſapin fournit trois choſes pour le commerce, le bois, la térébenthine & une autre réſine d'une conſiſtance plus épaiſſe, qui ſert à faire de la poix.

Le ſapin tient un rang aſſez conſidérable dans le négoce des

bois, étant propre à la charpente des maisons, à la menuiserie & à la mâture des vaisseaux & bâtimens de mer.

Le sapin propre à la mâture se tire pour l'ordinaire des pays du Nord; il en vient cependant quantité des environs de Bayonne, du Dauphiné, de la Franche-Comté & d'Auvergne; mais celui du Nord est le plus estimé. On peut même dire que ces arbres sont une des principales richesses des pays septentrionaux.

Tout le sapin qui se voit à Paris, tant pour la charpente que pour la menuiserie, y est envoyé d'Auvergne & de quelques endroits circonvoisins.

Voyez sur la plantation des sapins, la *Nouvelle Bigarrure*, tom. X, p. 36, & *Méthode de semer & de soigner le sapin*, *usitée dans les montagnes du Hartz*, *pays de Brunswick*, ibid. tom. XIII, p. 10. Enfin, la *Manière de faire venir le sapin de semence*, ibid. tom. XIV, p. 70.

Façon simple de teindre en rouge le Bois blanc & le Sapin.

La couleur des bois blancs & du sapin est si désagréable, qu'on ne les emploie qu'à regret dans la menuiserie, & lorsqu'on en a boisé une chambre ou un cabinet, on se trouve communément engagé à leur faire donner une couleur qui flatte la vue; mais, d'un autre côté, cette peinture étant d'une certaine dépense, plusieurs personnes craignent de la faire, de peur de s'incommoder. Voici un moyen de teindre ces bois en rouge, qui n'est ni dispendieux, ni embarrassant.

Ayant un grand panier ou baquet percé dans son fond de plusieurs petits trous; remplissez-le de crotin de cheval, & mettez un second baquet ou autre vaisseau non percé sous ce premier, afin d'y recevoir l'eau qui tombera du crotin à mesure qu'il se pourrira. S'il est lent à se pourrir, car il est fort sec de sa nature, aidez-le en l'arrosant d'urine de cheval, mais légèrement & de tems en tems. C'est avec cette eau simple que vous donnerez à vos bois la couleur rouge en les frottant avec une brosse. Deux couches suffiront non-seulement pour les peindre au dehors, mais encore pour les pénétrer de 4 à 5 lignes; de sorte que si l'on donne ces deux couches, lorsque l'ouvrage n'est encore que dégrossi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir sans crainte de découvrir la couleur naturelle du bois.

Au reste, on ne doit point s'attendre qu'en rassemblant indifféremment des bois blancs, ils reçoivent la même teinte de couleur: il est plus naturel de penser que la même teinture variera les nuances de sa couleur, selon la nature & l'âge des bois. C'est ainsi que le sapin qui est veiné présentera un rouge marbré &

ondé ; d'autres l'auront de couleur de rose, de pourpre ou de coquelicot : la planche vieille prendra pareillement un autre rouge que la planche neuve ; & c'est une attention qui ne doit point échapper à ceux qui mettront cette recette en pratique, de ne point employer les bois sans discernement, afin d'éviter, sur-tout dans les boisures, des variétés choquantes qui se trouveroient dans les panneaux, & déposeroient contre le goût du maître. *Journal Econom.* p. 110, Sept. 1752.

SARCOCOLE. C'est un suc gommeux, un peu résineux composé de petits grumeaux ou de petites parcelles, comme des miettes blanchâtres, ou d'un blanc roux, ou rougeâtres ; spongieuses, friables : ces miettes jettent un éclat qui les fait briller par intervalle.

Ce suc est d'un goût un peu âcre, amer, avec une certaine douceur fade, désagréable, qui excite des nausées. Ces parcelles paroissent être des fragmens de larmes, de la grosseur d'un pois, ou d'une aveline ; elles ne sont guère plus grosses que des graines de pavot.

La sarcocole obéit sous la dent ; elle se dissout dans l'eau : lorsqu'on l'approche d'une chandelle, elle bout d'abord, ensuite elle jette une flamme brillante. On doit choisir celle qui est spongieuse, blanche, amer. On l'apporte de Perse & d'Arabie.

Cette gomme coule de l'arbre ou sans incision, ou avec incision ; ses larmes sont de différentes couleurs, tantôt blanches, quelquefois jaunes, & souvent rouges ; mais elles sont toutes également bonnes : il faut seulement les choisir bien sèches, soit qu'elles soient restées en larmes, ou qu'elles se soient égrénées, ce qui arrive souvent. Leur goût doit être sucré, accompagné d'un peu d'amertume assez désagréable. On estime cette gomme très-bonne pour la guérison des plaies ; elle vient par la voie de Marseille.

La sarcocole qui est en masses brunes, soit qu'elle soit une composition de plusieurs gommes, ou que ce ne soit que de la vraie sarcocole marinée & gâtée, qu'on a tâché de raccommoder, comme il y a plus d'apparence, doit être absolument rejettée, aussi-bien que celle dont les grains sont bruns, & qui est remplie d'ordures.

SARDINE. Poisson de mer plus gros que l'anchois, mais plus petit que le hareng.

La sardine a la tête dorée, le ventre blanc & le dos verd de mer, c'est-à-dire, un peu blanchâtre. Ce poisson mangé frais & légérement saupoudré de sel, passe pour excellent ; on estime surtout les sardines de Royan, petite ville de Xaintonge. Aujour-

d'hui celles de Bretagne, de Poitou & de Languedoc, sont également bonnes.

Il y a des saisons propres pour la pêche de la sardine, étant comme l'anchois & le hareng, un poisson de passage.

On les apprête & on les sale de la même manière que les anchois, avec cette différence cependant qu'on laisse la tête aux uns, & qu'on l'ôte aux autres. On reconnoît aisément l'anchois d'avec la sardine, quoique la tête ait été arrachée à cette dernière, l'anchois ayant le dos rond & la sardine étant très-plate.

La pêche des sardines est très-considérable en France; elle s'y fait depuis la rade des sables d'Olone en bas Poitou, jusques à la baye de Douarnenez, même jusques à Brest. Elle commence du côté des sables & de S. Gilles dans le mois de Juin. Ce poisson se vend dans ces endroits au sortir de l'eau à des gens qui le salent & le portent sur des chevaux dans les villes circonvoisines où la nouveauté le fait beaucoup rechercher.

Le long des côtes de Bretagne, depuis Belle-Isle jusqu'à Brest, il se fait un très-grand négoce de sardines; il y en a qu'on vend en sel ou en pile; d'autres qu'on met en futailles, & qui s'appellent *pressées*, d'autres qu'on fait sécher au feu & à la fumée, qui se nomment *forettes*, & d'autres que l'on met en sauce dans de petites boites ou barils, & qu'on appelle *sardines confites* Voyez *Confire des Sardines*.

Celles qui viennent en futailles se nomment *sardines pressées*, parce qu'effectivement après qu'elles ont été quelque tems dans le sel, on les lave bien & on les met dans des barils où on les presse pour en tirer l'huile qui les feroit corrompre. Les futailles dont on se sert, sont un peu plus grandes qu'une demi-barique; les meilleures sont faites de bois de fouteau ou hêtre, les sardines s'y conservant mieux que dans celles qui sont d'un autre bois. Quoique ces futailles soient petites, on n'en donne cependant que quatre pour un tonneau. Il y a des réglemens pour la jauge dont elles doivent être, parce que dans toute la Bretagne on achete presque toujours les sardines pressées au tonneau.

C'est de Concarneau & de Douarnenez, & particulièrement de Douarnenez, qu'on tire les meilleures sardines, & qui se conservent le mieux. Les Malouins y en vont charger des navires entiers, pour porter en divers lieux du Levant.

Les sardines, pour être de bonne qualité, doivent être bien pressées, fermes, blanches & claires, point éventrées, ni molles, ni jaunes, d'une grandeur médiocre, qu'il en entre environ 6000 dans chaque barique, car lorsqu'il y en a davantage, ce qui quelquefois va jusqu'à 10000, elles se trouvent trop petites, & lorsqu'il y en a moins elles se trouvent trop grandes, ce qui fait qu'une pe-

tite barique n'en peut contenir que 2000 à 3000, ensorte que le marchand qui est obligé de les débiter en détail, n'y trouve pas son compte.

Il se fait un grand débit de sardines à Bourdeaux, à la Rochelle & à Nantes, de même que dans quelques petits ports du pays d'Aunis & de la province de Xaintonge.

Il s'en envoie quelquefois à Bayonne & en Biscaye; mais elles n'y sont chères que lorsque la pêche n'a pas été favorable en Espagne, où on en prend beaucoup du côté de Galice.

La pêche des sardines qui se fait sur les côtes de Bretagne, occupe plus de 300 chaloupes, & presque tous les matelots du pays dans la saison; chaque chaloupe est ordinairement du port de 2 à 3 tonneaux, montée de 5 hommes & de douze filets de 20 à 30 brasses.

La barique s'y vend depuis 20 jusqu'à 50 livres; la plus grande consommation de ce poisson breton, est pour l'Espagne, le Portugal, l'Italie & toute la Méditerranée. La pêche est ordinairement si bonne, qu'à Port-Louis seul il se fait, année commune, jusqu'à 4000 bariques de sardines.

Les sardines qui se pêchent en Languedoc, se portent presque toutes en Roussillon, en Dauphiné & dans le Lyonnois.

On pêche aussi des sardines à la côte d'Angleterre; mais elles ne sont pas tant estimées que celles de Bretagne, quoiqu'elles soient plus grandes & les futailles d'un tiers plus grosses & plus longues qu'en Bretagne; cela provient de ce qu'on ne les sale pas si bien en Angleterre, & qu'elles ne peuvent se conserver long-tems, outre qu'elles ne sont pas d'un si bon détail.

L'huile des sardines pressées, se ramasse & se met dans des bariques; elle sert à brûler & à graisser; elle auroit plus de propriétés, si elle n'étoit pas salée.

Il se fait dans les mois de Mai & Juin sur les côtes de Dalmatie proche de l'isle de l'Issa en tirant au midi, une pêche de sardines si abondante, qu'elle suffit non-seulement pour la fourniture de toute la Grèce, mais encore d'une grande partie de l'Italie; les Turcs prennent ce poisson comme une espèce de médecine, lorsqu'ils sont malades.

On conserve le raun ou les œufs de dorsch, ou morues, qu'on sale, & dont on envoie par an 14 à 16 cargaisons en France, où on s'en sert d'appât pour les sardines, en l'éparpillant dans la mer, selon M. Pontopidan, dans son *Essai sur l'Histoire natur. de Norwege*, tome II, chap. 5, dont on peut voir l'extrait dans le *Mercure Danois*, p. 156, Janvier 1755.

Le produit de la pêche de la sardine, est en Bretagne un objet de plus de deux millions. Les avantages seroient plus consi-

dérables, sans les abus qui se sont glissés dans cette pêche, & sans les gênes qui en arrêtent les progrès.

Les gênes qui nuisent au commerce de la sardine, découlent toutes d'un droit établi sur l'huile qu'en expriment les presseurs. Le cent se vend communément 25 l. & les droits montent à 3 l. c'est 12 pour cent de la valeur de la marchandise. Cette charge devient insupportable, lorsque les presseurs éprouvent de longs retardemens dans la vente des altérations ou des avaries sur la marchandise.

Voyez *Le Cours d'observ. de la Société d'Agriculture, &c. des Etats de Bretagne*, & *Journal de commerce*, p. 38, Octobre 1761.

La sardine (*Breisling*) est pêchée sur les côtes de Norwege en Eté. On tire quelquefois d'un seul coup de filet de quoi remplir 40 tonneaux & davantage. On les met en saumure comme les anchois, & on les envoie dehors On les distingue des petits harengs en ce que sous le ventre elles sont rudes au toucher, quand on leur passe le doigt à contre-sens, selon M. Pontopidan, cité ci-dessus.

SARDOINE *ou* CARNEOLE. Pierre précieuse, qui est de deux sortes, suivant les anciens : l'une vient des Indes, & elle est transparente : l'autre vient d'Arabie, & elle est opaque.

La sardoine des Indes participoit de l'onyx & de la cornaline : sa superficie étoit semblable à l'onyx, ou blanche comme l'ongle de l'homme, & la racine, ou le fond étoit, comme la cornaline, de couleur de chair, ou d'un rouge de sang & transparente. Il y en avoit cependant quelques-unes opaques, que l'on appelloit *aveugles*.

La sardine d'Arabie, que quelques-uns appellent *pierre de memphis*, se distingue par un fond noir ou un bleu obscur, & par un cercle blanc, & dont la superficie est plus ou moins blanchâtre. Quelques lapidaires ne lui donnent pas d'autre nom que *pierre d'onyx*.

Les nouveaux lapidaires entendent par le mot de *sardoine* certaines pierres précieuses qui sont des onyx ou des agates, d'une seule ou de plusieurs couleurs. Voyez *ces mots*.

Lorsqu'on monte les sardoines en bagues, un graveur habile profite de ces différentes couleurs de la pierre, pour y former des espèces de peinture en reliefs, bien connues sous le nom de *camées*, selon le *Dict. du Citoyen*.

SARRETTE, ou *Sariette*, ou *Serrette*. *Serratula* en latin, parce que les feuilles de cette plante sont dentelées en manière de petite scie. Plante qui sert aux teinturiers pour teindre en jaune, & qui

croît en plusieurs lieux de France ; elle ne fait pas une si belle couleur que la gaude, & ainsi, il ne faudroit l'employer que pour les verds, pour les feuilles mortes & autres couleurs composées ou entre le jaune ; elle peut aussi servir pour les jaunes des couvertures de laine les plus grossières & des étoffes d'un très-bas prix.

La sarrette qu'on veut conserver doit être cueillie très-mûre, ce qui n'est pas si nécessaire quand on l'emploie sur le champ. Voyez *Jaune*..

Cette plante croît fréquemment dans les bois, dans les prés, aux lieux sombres & humides ; elle fleurit en Juin, & c'est alors qu'on la recueille pour l'usage des teinturiers. Voyez ses usages en médecine dans la *suite de la Matière médicale* de Geoffroy, tome III, p. 36.

SASSAFRAS, ou SAXAFRAS, *Bois de cannelle, & pavane.* C'est le bois d'un arbre qui croît dans la Floride, où il y en a des forêts entieres. On l'a nommé *bois de cannelle*, à cause de son odeur ; ce qui fit d'abord espérer aux Espagnols, lorsqu'ils firent la conquête de la Floride, sous Ferdinand de Soto en 1538, qu'ils avoient trouvé dans les Indes Occidentales cette précieuse épicerie, qui ne croît que dans l'Isle de Ceylan aux Indes Orientales. On nous l'apporte de la Virginie, du Bresil, & d'autres provinces de l'Amérique.

Cet arbre a son tronc fort droit, du haut duquel sortent quantité de branches chargées de feuilles semblables aux feuilles du figuier. Le suc de ses feuilles est bon pour la guérison des plaies.

Le bois de sassafras, sur-tout son écorce, dans laquelle on croit plus de vertus que dans le bois, étoit autrefois très-estimé en France, & on le vendoit jusqu'à 40 francs la livre, pour l'employer avec l'esquine & la salsepareille à la guérison des maladies vénériennes. Présentement le commerce n'en est pas si considérable.

C'est un bois d'un roux blanchâtre, spongieux & léger, dont l'écorce est spongieuse, de couleur de cendre en dehors, & de rouille de fer en dedans ; d'un goût âcre, douceâtre, aromatique, d'une odeur pénétrante, qui approche de celle du fenouil. On choisit le sassafras qui est récent & fort odorant. Quelques-uns préfèrent l'écorce, à cause de son odeur qui est plus pénétrante que celle du bois. On hache, on rape & l'on réduit en poudre ce bois pour s'en servir. Ceux qui l'achetent de la sorte, doivent prendre garde qu'il ne soit point vieux haché, rapé ou pulvérisé ; car pour lors il perd son odeur, & n'est plus d'aucune vertu. On falsifie le bois du sassafras, en y mêlant du bois d'anis, que l'on distingue facilement par son odeur de graine d'anis, par sa pesanteur, & par sa substance qui est compacte & résineuse.

M. Kalm, professeur d'économie à Abo, dans son *Voyage dans l'Amérique Septentrionale*, en Suédois, publié à Stockholm en 1759, dit qu'une des plantes d'Amérique qu'on pourroit transporter avec le plus d'avantage en Europe, est le sassafras, dont on fait tant d'usage en médecine; il y croît par-tout dans les forêts & & dans la campagne; lorsqu'on laisse reposer un champ c'est la première brossaille dont il se couvre; il aime une terre plus maigre que grasse, &c. On en recuille les fleurs qu'on prend en place de thé. Les vaches se nourrissent volontiers des rejettons; l'écorce fournit une couleur orangée très-belle & très-solide, que le soleil n'altere point; on ne se sert point d'alun pour cette teinture, mais seulement d'urine; on la cuit dans un pot de métal, car les vases de fer gâtent la couleur. *Voyez* l'extrait de ce voyage dans le *Mercure Danois*, p. 60, Oct. 1759.

Le sassafras croît en Pensylvanie, suivant l'*Hist. & Comm. des Colonies Angloises*, in-12. p. 177, 1759.

SATIN. Etoffe de soie qui, par la manière dont elle est travaillée, semble ne présenter qu'une chaîne fort fine, fort unie. Dans la fabrique des autres étoffes, des taffetas, par exemple, la marche fait lever la moitié de la chaîne, & alternativement l'autre moitié pour faire le corps de l'étoffe. On ne leve au contraire que la huitième, ou la cinquième partie de la chaîne, lorsque l'on fabrique le satin. Par ce moyen la trame est cachée en dedans par la chaîne, qui présentant une surface continue très-lisse, très-unie, est plus capable de réfléchir la lumière; c'est ce qui donne au satin ce lustre & ce brillant qui en fait le prix & la beauté; c'est ce qui le distingue des autres étoffes. *Dictionnaire du Citoyen.*

Il y a des satins unis, des satins brochés, des satins à fleurs d'or ou de soie, des satins rayés, enfin diverses autres sortes & façons, suivant le génie de l'ouvrier qui sait imaginer de nouvelles modes pour donner du débit à sa marchandise.

Toutes ces sortes de satins doivent être faits sur des rots de onze 24mes. c'est-à-dire, avoir une demi-aune moins un 24me. entre ses lisières. Ceux où il y a de l'or & de l'argent doivent être tramés d'or & d'argent fin, leur chaîne, aussi-bien que celle des satins, tout de soie; & la trame de ceux-ci doit être de pure & fine soie cuite sans mêlange de soie teinte sur cru, à peine de 60 livres d'amende & de confiscation.

Les façons des satins se font en y ajoutant des nouvelles chaînes ou trames.

Ce qu'on appelle des *furies*, sont des satins unis imprimés ou peints de diverses couleurs. Ces satins sont sévèrement défendus

en France, soit qu'ils soient peints dans le royaume, en Flandre ou en Hollande, soit qu'ils viennent véritablement des Indes.

Outre les satins qui se fabriquent en France, les marchands en tirent quantité d'Italie. Les plus beaux sont ceux de Florence & de Gènes, auxquels néanmoins les satins de Lyon cèdent très-peu.

Satins de Bruges, qu'on nomme aussi *satins caffard*. C'est un satin dont la première fabrique s'est faite à Bruges; la chaîne en est de soie, & la trame de fil.

Les satins de Bruges qui se fabriquent en France, doivent avoir de largeur au moins demi-aune moins un seizième, ou demi-aune entière, ou même demi-aune & un seize, à peine de 30 liv. d'amende.

Satin. On appelle *ruban de satin*, celui qui est fabriqué à la manière du satin. Il y en a des simples & d'autres à double endroit. Voyez *Ruban*.

Satin des Indes, qu'on nomme aussi *satin de la Chine*. C'est une étoffe de soie assez semblable aux satins qui se fabriquent en Europe. Il y en a de plains, soit blancs, soit d'autres couleurs. Il y en a aussi à fleurs d'or ou de soie, à carreaux, de damassés, de rayés & de brochés.

On les estime particulièrement, parce qu'ils se blanchissent & se repassent ou dégraissent aisément sans presque rien perdre de leur lustre, & sans que l'or en soit ni plus applati, ni moins brillant; ils n'ont pourtant ni l'éclat, ni la bonté de ceux de France. (Ceux de Lyon se dégraissent très-bien à Genève.) Il y en a des pièces de quatre aunes & demie, de sept, de huit & de 12 de longueur, sur 3 huitièmes & 5 huitièmes de largeur.

Satin linée. Etoffe de soie ou satin de la Chine, pliée d'une manière singulière. Il y en a de deux sortes: les uns sont pliés de la forme des livres qu'on appelle *gros in-octavo*, & les autres de celle d'un *in-quarto*. Les longueurs & largeurs n'en sont pas certaines. Il y en a de 11 aunes ou environ la pièce, & d'autres seulement de six. Les linées blancs à fleurs sont de la dernière mesure; les couleurs à fleurs & les brochées sont de la première.

Il se fait en France des satins mêlés de fleuret & de fil, qu'on nomme *satins de la Chine*. Ce sont des espèces de satins de Bruges, mais dont la rayure est différente, étant faite en forme de rochers, & de ce qu'on appelloit autrefois point de la Chine en fait de tapisserie à l'éguille. Les satins de la Chine doivent avoir les largeurs de ceux de Bruges.

La compagnie Asiatique de Danemarck a vendu en 1757, 350 pièces de satins de la Chine assortis, de 26 aunes Dan. à rixd. 24 à 25, & à raies larges, rixd. 24.

SATINADE. Petits satins très-foibles & très-légers, dont les dames font des robes longues de printemps ou d'automne, ou des robes à se peigner. Ils sont communément rayés.

Satinade. Est aussi une petite étoffe à peu près comme le satin de Bruges, mais plus foible, dont on fait des meubles, particulièrement des tapisseries de cabinet.

SAUGE. Herbe médicinale & d'une odeur aromatique, mais agréable & propre à conserver le cerveau : il y en a de plusieurs espèces, de sauvage, de commune & de panachée.

La sauge sauvage croît par-tout sans culture; elle a des feuilles plus petites, plus vertes & plus velues que la sauge des jardins. La sauge des jardins commune pousse ses branches longues, carrées & blanchâtres; ses feuilles sont velues & un peu chagrinées. La sauge panachée est toute semblable à la commune, à la réserve de la couleur de ses feuilles qu'elle a verte, jaune & rouge, ce qui fait un assez agréable mêlange.

Bien des gens en France boivent de la sauge préparée comme le thé, & s'en trouvent bien; d'autres qui en ont usé, ont remarqué qu'elle porte un peu à la tête.

Les Chinois font plus de cas de la sauge que de leur meilleur thé, & l'on dit que les Hollandois, qui leur en portent en quantité de toute séchée, en reçoivent en échange quatre livres de thé pour une de sauge.

On tire de la sauge une huile d'une odeur agréable & aromatique, que les marchands épiciers & droguistes de Paris font venir de Languedoc & de Provence. C'est aussi de ces deux provinces qu'ils tirent la sauge en feuille, dont ils commencent à faire un débit assez considérable.

SAULE. Arbre aussi connu qu'il est commun, sur-tout dans les Pays-Bas d'Allemagne & de Flandre. On en plante par-tout le long des fossés, des ruisseaux & des lieux humides, à cause du grand usage dont il est pour les gens de la campagne. Son bois est très-employé à faire des pieux, des perches, des échalats, des cercles de tonneaux, &c. & sur-tout du charbon, qui par sa légéreté est très-utilement employé pour la composition de la poudre à canon. Tous ces usages font qu'en certains pays son bois entre dans une espèce de commerce, suivant les besoins qu'on y en a.

Ce genre d'arbre renferme 29 espèces. Les unes ont leurs branches cassantes, & les autres fort souples & pliantes. On les divise toutes en trois sortes, par rapport à la couleur de l'écorce, en blancs, en noirs & en jaunes. On fait avec les verges des espèces

pèces qui sont souples, des corbeilles, des paniers, des mandes, &c. Les tonneliers se servent de celles à écorce jaune, qu'on nomme *osier*, (Voyez *cet article*) pour lier les cercles des tonneaux.

Le saule aime les lieux humides, & croît fort vîte. Il est commun dans nos climats, où il vient ordinairement le long des ruisseaux, dans les prairies & les terres marécageuses. Il y a peu d'arbres qui grossissent aussi vîte, & qui pousse des branches en aussi grand nombre, lorsque le terrein lui est convenable. Ses bonnes qualités le rendent un des plus utiles, & on l'emploie à une infinité d'usages.

La principale qualité du saule rouge ou mâle, est d'être plus souple & plus liant que le saule blanc ou la femelle, qui casse plus facilement, lorsqu'on l'emploie. Le rouge a beaucoup d'analogie avec l'osier rouge. Ses jets sont plus nombreux que ceux du saule blanc, & chaque jet pousse une plus grande quantité de petits; ce qui fait que ses branches ne viennent pas naturellement si droites ni si grosses dans le même espace de tems, que les branches du saule blanc. Mais si l'on a soin de l'émonder & d'élaguer ses branches, elles viennent alors tout aussi belles que celles du blanc.

Des principaux usages auxquels le saule est propre. Le plus grand usage qu'on fait du saule, consiste dans l'emploi de ses branches, dont on tire des perches pour les tourneurs, des cercles de tonneaux, des échalats pour les vignes; & les petites branches souples servent aux vanniers. Les cercles de saule ne sont pas de si longue durée, que ceux de châtaignier. Les échalats de saule sont sujets à se pourrir dans la terre, plus vîte que ceux du châtaignier; mais ils valent mieux que ceux de chêne, sur-tout pour ramer les chariots.

On fait du mairin avec le tronc du saule; il est bon pour conserver les farines qu'on envoie aux Isles, pour les fruits secs, les huiles, les beurres & les graisses. Il est préférable aux autres sortes de mairin, & il est extrêmement léger pour le transport. Mais il n'est pas propre pour conserver les liqueurs spiritueuses. On en fait de petits barils à boire. C'est le seule rouge qui est le plus propre à cet usage. Il est très-commode pour porter aux ouvriers leurs boissons, pendant leurs travaux, & pour les pauvres voyageurs

Chaque arbre en cerceaux peut produire 36 sols de France, suivant le prix commun de cette marchandise, un arpent de saules bien planté & bien cultivé, peut rapporter à son maître L. 300. de revenu tous les trois ans, ou L. 100. chaque année. Voyez la *Ma-*

nière de faire une saussaie & de cultiver le saule, dans le *Journal Economique*, p. 29. 1759.

SAUMON, en latin *Salius*. Les Allemands, Suédois & Danois *Lax*, les Finlandois *Lohi*, les Anglois *Salmon*. Gros poisson à petites écailles argentées, ayant la chair très-rouge, qui, suivant quelques-uns, naît dans la mer, & suivant quelques autres, dans les endroits les plus clairs & les plus sablonneux des rivières vers leur embouchure. Quoi qu'il en soit, il est certain que ce poisson se trouve & se pêche également & dans la mer & dans les rivières; on en voit jusques dans l'Auvergne & le Forez; ce qui fait juger qu'il remonte les fleuves jusqu'à leur source.

La femelle du saumon se nomme *becard;* elle diffère du mâle en ce qu'elle a le bec plus long & plus crochu, les écailles moins claires, le corps parsemé de taches brunes tirant sur le noir, le ventre plus plat, la chair moins rouge, plus seche & moins délicate à manger; elle jette ses œufs ordinairement dans les mois d'Octobre, Novembre & Décembre; la pêche du saumon est défendue pendant ce tems-là, soit pour en laisser multiplier l'espèce, soit aussi parce qu'il ne vaut rien dans cette saison.

Ils égalent le thon en grosseur. C'est un poisson long & couvert de petites écailles fines; il a la tête petite, la queue fourchue, le dos blanchâtre, & le reste du corps blanc, quelquefois tacheté & quelquefois sans tache. Ils pesent depuis 24 à 36 livres, plus ou moins.

Le saumon mangé frais est excellent, principalement cuit au vin. Il s'en sale beaucoup dans les lieux où la pêche est abondante, & il fait un des principaux objets du négoce de la saline qui est assez considérable.

Les endroits de l'Europe où il se pêche & où il se prend le plus de saumon, sont le côtes d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande. Cette pêche y commence ordinairement vers le 1er. Janvier, & finit environ à la fin de Septembre; elle se fait avec des filets dans les endroits où les rivières entrent dans la mer, & sur les bords de la mer vers ces mêmes endroits: on les y voit venir de loin cherchant l'eau douce presque toujours en grosses troupes; mais quelquefois n'étant que 3 ou 4 ensemble.

Il y a dans quelques rivières de ce même royaume une espèce de truites saumonées dont on fait une pêche considérable & un grand négoce. Dans le mois de Mai, qu'elles ne sont guère plus grandes ni plus grosses que des éperlends, elles descendent en fourmilières pour se rendre dans la mer: pendant tout ce mois on ne peut aller à la pêche qu'avec des rets ou filets dont les mailles doivent avoir deux pouces d'ouverture. Ces truites reviennent de la

mer & rentrent dans les rivières pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre, & pour lors elles sont grandes, grosses & saumonées. On leur donne le nom de *grils* ou *petits saumons*; il ne s'en voit guère de cette espèce que pendant le tems qui vient d'être marqué.

Dès que les saumons sont pris, on les habille, (c'est-à-dire, qu'on les ouvre, qu'on en ôte les entrailles & les ouies) ensuite on les sale dans de grandes cuves faites exprès, desquelles on ne les tire que dans les mois d'Octobre & Novembre, pour les paquer ou arranger dans des futailles dont les plus grandes se nomment *gonnes*, qui pesent depuis 400 jusqu'à 450 livres; les autres s'appellent *hambourgs* ou *rambourgs*, dont le poids n'est que de 300 à 350 livres.

Les six hambourgs sont réputés faire huit barils, & chaque hambourg contient ordinairement 30 à 40 gros saumons, & depuis 80 jusqu'à 100 petits, ainsi des gonnes à proportion.

Les plus estimés de tous les saumons salés sont ceux qu'on envoie de Barwick, ville d'Angleterre, sur les frontières d'Écosse; ce qui les distingue des autres, c'est qu'ils sont habillés & paqués plus proprement, outre qu'ils sont naturellement d'une meilleure qualité: ces sortes de saumons viennent ordinairement en gonnes.

La rivière de Dée proche Aberden, est l'une des plus abondantes en saumons qui soient en Ecosse; on assure qu'on y en a vu prendre jusqu'à 170 d'un seul coup de filet; ce saumon, après celui de Barwick, est le plus estimé.

L'Irlande fournit aussi une très-grande quantité de saumons, les lieux d'où il en vient davantage sont Coulraine, Londondery, Dublin, Walrefort, Limerick & Kensal; le mieux accommodé est celui de Coulraine & de Londondery.

Il se pêche en Terre-Neuve quantité de saumons le long de la côte de Plaisance; mais cette pêche n'est pas un objet considérable pour les vaisseaux François qui y vont, leur principale vue étant la pêche de la morue: ainsi ils ne s'arrêtent guère ni à pêcher, ni à saler le saumon; s'ils en apportent en France, ce sont les habitans du pays qui le leur vendent tout salé. On voit néanmoins quelquefois des vaisseaux faire la pêche & la salaison du saumon sur cette côte, & qui en apportent même quantité; mais cela n'arrive que lorsque la pêche de la morue n'a pas été fructueuse; ainsi l'on ne peut regarder le négoce du saumon de Terre-Neuve que comme un négoce accidentel.

La Moscovie fournit aussi une grande quantité de saumons qui se consomment non-seulement dans le pays, mais qui s'enlevent aussi par diverses nations du Nord. Il y en a de deux sortes, du salé & du fumé; celui-ci se prépare à peu près comme le hareng foret;

On pêche aussi en Moscovie, particulièrement sur les côtes de Laponie, une espèce de saumon blanc qu'on y nomme *Meelma*; on le fait sécher pour le transporter.

Pour que le saumon salé soit de bonne qualité, il doit être vermeil, frais salé & ne sentant point le rance; pour le conserver de cette manière, il doit être paqué comme il faut dans de bonnes futailles bien jointes, car, pour peu que la saumure qui est dedans vienne à se répandre, ce poisson perd sa couleur rouge & contracte une mauvaise odeur qui en diminue de beaucoup le prix.

On pêche des saumons aux environs de Messine, qui pesent depuis 24 à 36 liv. & il y en a en Suisse qui pesent aussi jusqu'à 36 liv. Ils remontent en grande quantité de l'ocean dans le Rhin, de sorte que vers le mois de Mai on en voit beaucoup à Basle. Les pêcheurs connoissent, par l'abondance ou la rareté des eaux, s'il y aura beaucoup de saumons ou non. Les petits saumons ne restent pas plus d'un ou deux ans dans le Rhin; ou plutôt, quand ils ont passé un an dans d'autres eaux, ils descendent dans le Rhin, & ensuite dans la mer; ce qu'ils font quand ils ont 4 ou 5 pouces de longueur; car on y en rencontre rarement de 8 ou 9 pouces. Lorsqu'ils sont parvenus à une certaine grosseur à laquelle on les appelle *saumons*, ils retournent dans le Rhin. *Journ. Econ.* p. 138, Octob. 1753.

Saumon de Norwege.

Le saumon se trouve en abondance sur les côtes de Norwege. Il fraie près des embouchures des rivières & dans de l'eau saumache. Le becard s'appuie de la tête dans le sable, courbe son corps en dedans, & fait ainsi sortir ses œufs, pendant ce tems-là le mâle n'y laisse approcher aucun autre poisson, qui tous sont fort friands & avides de la fraie, & y jette ensuite de la laite en se pressant & se courbant de même la tête vers la queue. Le saumon remonte les rivières vers l'été, tant pour se rafraîchir dans l'eau douce, que pour se débarrasser d'une certaine vermine verdâtre, qui s'attache entre ses nageoires. C'est alors qu'on le pêche en si grande quantité qu'on en trouve souvent 2 à 300 pièces dans un seul parc de filets, & on en apporte à Bergue quelquefois par jour au delà de 2000 saumons frais, selon *l'Hist. nat. de Norwege*, par M. Pontopidan. Voy. *Mercure Danois*, p. 161, Janv. 1755.

☞ Le saumon salé & fumé fait un assez grand objet de commerce en Norwege; on en vend beaucoup à l'étranger à environ rixd. 7. la tonne. On en pêche aussi beaucoup sur les côtes de l'Isle de Bornholm, dans la Baltique, laquelle appartient au Roi de Danemarck.

De la pêche du Saumon en Finmarck.

Les Finois pêchent, pour le compte du marchand tant qu'il lui plaît; mais, dans l'arrière saison, c'est-à-dire, vers l'automne, chacun pêche pour son propre compte, avec des flambeaux. Cependant le saumon est alors bien maigre, parce qu'il a été trop long-tems dans la rivière, où il a pris une couleur noirâtre, mêlée de taches bleues, rouges & d'autres couleurs, au lieu de cette couleur argentée qu'il avoit auparavant. Il a même alors une espèce de crochet au bas du ventre; ce qui lui fait donner le nom de *hage-lak.*

En général tous les Finois; ceux de la côte, ceux des montagnes, ceux de Suède & de Russie, & les Quærnes, ont coutume de venir pêcher dans les rivières de Tane & d'Alten. Ces derniers, à leur arrivée à Alten, du tems du Baillif Clas Gagge, enseignèrent les premiers à barrer la rivière, ou à y faire des stengelsers, qui sont un assemblage de perches, pour empêcher que le saumon ne passe outre.

La pêche de la rivière d'Alten ayant ensuite été améliorée par Nils Jaemt de Koutckœn, elle fut premièrement affermée aux Hallandois, ensuite à quelques marchands de Copenhague, qui n'épargnèrent point les dépenses pour avancer la pêche. Ils portèrent des sommes considérables dans le pays pour acheter le saumon; & les habitans se trouvèrent par-là encouragés de façon que ce commerce étoit florissant.

Enfin cette pêche fut affermée à des marchands de Berghen. Ils la gardèrent jusqu'en 1602, que les rivières & le reste du pays leur fut octroyé d'abord, sans autre charge que la dîme ou le dixième. Ces marchands de Berghen se donnèrent, au commencement, beaucoup de soins pour avancer la pêche dans la rivière d'Alten; mais ils la négligèrent vers l'an 1675; & pour éviter la dépense, ils commencèrent à marchander avec les Finois, qui se contentèrent de pêcher avec des filets des deux côtés de la rivière, sans faire d'établissemens de stengelsers. A la vérité les intéressés reçurent ordre en 1687, de barrer les rivières d'Alten & de Tanen, de pousser la pêche de tout leur pouvoir, de bâtir des magasins pour serrer le saumon, de se pourvoir de filets & d'autres choses nécessaires, & d'établir une taxe raisonnable sur les saumons, proportionnément à leur grandeur & à leur épaisseur, faute de quoi ces intéressés seroient déchus de leur octroi.

Si l'on a remédié par-là au mal, on n'est pas parvenu à faire fleurir ce commerce. Les Finois qui pêchent dans la rivière de Tanen, & qui s'y rendent de fort loin, comme des villes des

montagnes, Arioby, Juxby, Adever & en partie d'Indiager, avec les ustensiles pour la pêche, n'y viennent, qu'afin d'avoir de l'argent pour payer leurs contributions; mais comme ils s'imaginent que les marchands les trompent, ils ont commencé à y venir peu à peu en moindre nombre. Les Finois de Varanger, sujets du Roi, n'étoient pas moins mécontens de ce qu'on leur faisoit payer les marchandises plus cher qu'aux autres, dans le tems qu'on leur devroit payer leur travail en argent, pour la pêche de la rivière de Tanen, suivant une ordonnance du Roi Christian IV, du 4 Mai 1688.

A l'égard des sujets de la Suède, habitans de Kouteken, qui viennent à la rivière d'Alten, pour y travailler, dans le dessein de gagner de l'argent, qui leur manque dans leurs montagnes; & tant les Finois d'Alten, sujets du Roi, que les Norwégiens du Finmark, qui pêchent aussi dans les rivières, ils sont presque toujours en différent avec les marchands; ce qui porte un préjudice considérable à la pêche, & fait qu'elle ne prospere pas.

On compte que les deux rivières d'Alten & de Tanen rendent annuellement deux cens cinquante tonneaux de saumon. Elles en rendroient bien davantage, si les marchands avoient de meilleures manières. Les rivières de la côte de Russie en rendent soixante à soixante & dix tonneaux; & la rivière de Porsanger en a longtems rendu trente tonneaux; mais on en tire présentement quelque chose de plus. Je ne parle point d'un grand nombre d'autres rivières du Finmark, & dont la pêche a été, ou négligée, ou abandonnée, soit parce qu'elle n'étoit pas assez avantageuse, soit parce qu'elle n'étoit point encouragée.

Pourquoi les Rivières rapportent si peu. Le prix du Saumon, & la manière dont on le prépare.

Si le manque d'argent cause de la difficulté & du découragement, le manque de sel & d'autres choses nécessaires, fait souvent qu'il y a une grande quantité de saumon qui se gâte & qu'on jette, au grand dommage du marchand, & à la perte des Finois, qui souvent se trouveroient bien embarrassés, s'ils n'avoient pas d'autre manière de conserver le saumon. Ceux qui pêchent dans la rivière de Tanen en préparent beaucoup en reckling, dont ils font usage dans leurs ménages pendant l'hiver; & ils en vendent une grande quantité aux Suédois.

Les marchands salent ce poisson d'une manière curieuse. Après l'avoir bien lavé, on lui donne, pendant six ou sept jours, le sel qui lui est nécessaire pour s'affermir, & pour être mis dans des tonneaux. Ensuite on le presse, autant que l'on peut, avec un

tric. Quand cela est fait, & que le tonneau est foncé, on y met de la saumure par la bande; & cette opération se répete tous les jours avec de nouvelle saumure, jusqu'à ce que toute l'ordure soit partie, & que la saumure reste claire au dessus.

Ce sont des gens qu'on amene de Berghen qui ont soin de cet apprêt: ils ne doivent pas épargner le meilleur sel, s'ils veulent bien conserver le saumon. On le sale à plat, soit quand il est entier, soit quand il est coupé par tronçons; & on choisit le plus grand & le plus gras. Il étoit rare autrefois qu'on acheta le saumon au bord des rivières, on prétendoit en avoir beaucoup pour un daler; & le double, lorsqu'ils étoient petits; ce qui tournoit au dommage des habitans; mais après l'ordonnance du Roi Christian V, du 16 Août 1687, il se trouva que huit saumons se donnoient pour un écu, dans les rivières de Tunen & d'Alten. *Mémoire communiqué.*

Le saumon de Finmark est, dit-on, le plus estimé.

Pêche des Saumons en Grœnland.

A la chûte d'une eau, c'est-à-dire, à l'embouchure d'une rivière, ou bien dans un autre endroit que les saumons remontent, les Grœnlandois font de petites haies, ou des espèces de digues de pierre; & lorsque la mer monte, & que le saumon cherche à entrer dans la rivière, il passe par dessus la haie ou la digue, & y demeure jusqu'à ce que l'eau recommence de nouveau à baisser. Il cherche alors à retourner dans la mer; mais les Grœnlandois qui se trouvent avec leurs bateaux de l'autre côté de la haie ou de la digue, empêchent qu'il ne passe par dessus, & l'obligent à demeurer au delà. Enfin, quand toute l'eau s'est retirée, & que le saumon se trouve à sec, on le prend avec les mains; mais quand il se cache dans des trous, on le perce avec un instrument fait exprès, long d'une aune avec deux os aigus, ou bien avec un ou deux crocs à l'extrêmité. Il est à remarquer que ces saumons du Grœnland sont les plus petits saumons, appellés *strand-orter*. Mémoire communiqué.

SAVON. Espèce de pâte, quelquefois dure & sèche, & d'autres fois molle & liquide, propre à blanchir le linge & à plusieurs autres usages, soit pour les teinturiers, les bonnetiers, les foulons, les couverturiers & les parfumeurs.

Il entre dans la composition des savons, suivant leurs différentes espèces & qualités, diverses sortes de drogues & ingrédiens, entr'autres des huiles d'olives, de noix, de chenevis, de lin, de navette, de colzat & de poisson; les feces ou lies de toutes ces

huiles, du flambart qui se trouve sur les chaudières des chaircuitiers, du suif, & plusieurs autres graisses.

Cette combinaison a la propriété de rendre les matières grasses en quelque sorte dissolubles dans l'eau. Les savons pour cette raison sont très-propres à nettoyer & à dégraisser. *Dictionnaire du Citoyen.*

On fait cuire toutes ces matières grasses & onctueuses, & on les prépare avec des lessives tirées de quelques corps nitreux ou salés, tels que peuvent être les soudes d'Alicant, de Carthagène & de Cherbourg; la bourde, qui est une autre espèce de soude, la potasse, la vedasse, la barrille, & les cendres de différens bois; à quoi l'on ajoute la chaux vive, la couperose, l'eau-forte, l'amidon, même du cinabre, de l'ocre rouge, de l'indigo & autres semblables drogues colorantes, soit pour faire la jaspure des savons secs, soit aussi pour colorer les savons liquides.

La composition du savon se fait avec des cendres de l'herbe appellée *kali* ou *soude*, & de la chaux vive en pierres, & qu'on éteint à demi: on la mêle, quand elle est en poudre, avec la soude, en agitant beaucoup l'une & l'autre; on met le tout dans un tonneau défoncé par un bout, on jette de l'eau dessus; elle doit surnager d'un pied & demi, on l'y laisse pendant 4 heures, puis on l'ôte, on la met à part, & on en remet de la nouvelle, & cela pendant 4 fois; puis on fait fondre 200 liv. de suif de mouton ou de bœuf; & étant fondu, on y verse un ou deux seaux de la seconde eau mise à part, & ensuite de la première & seconde, peu à peu, & jusqu'à ce que le savon soit ferme en le tirant sur le bord de la chaudière; alors on y met deux onces d'alun de roche fondu, sur 12 livres de suif. Selon l'*Agronome*, ou *Dictionnaire du Cultivateur.*

Il y a de deux sortes de savon, le savon sec ou dur, & le savon mol ou liquide, qui se subdivisent encore en plusieurs autres espèces.

Les savons secs viennent d'Alicant, de Carthagène, de Venise, de Gaëte, de Marseille, de Toulon, & de quelques autres lieux. Celui d'Alicant est estimé le meilleur : il faut le choisir bien dur & bien jaspé, & qu'il soit véritable Alicant.

Les teinturiers en soie, laine & fil, suivant l'article 71 de leurs statuts du mois d'Août 1669, ne peuvent employer que cette sorte de savon & celui de Gènes; mais il faut remarquer qu'ils ne sont point différens de ceux de Marseille & de Toulon, n'étant qu'un nom qu'on leur donne pour les faire mieux valoir.

Les savons de Marseille & de Toulon sont de deux espèces, le blanc & le jaspé. Le blanc doit être choisi un peu bleuâtre, luisant, d'une bonne odeur, le moins gras qu'il est possible, & qu'il

se coupe uniment. Le jaspé doit être à côte un peu rougeâtre & d'une belle jaspure: c'est du savon blanc de Marseille & de Toulon que les parfumeurs se servent ordinairement pour fabriquer leurs savonnettes.

Les savons de Carthagène & de Gaëte doivent être choisis comme ceux d'Alicant, de Marseille & de Toulon.

Les savons liquides sont ou noirs, ou verds, quelques-uns tirant un peu sur le jaune. Les noirs se fabriquent en plusieurs endroits de France, particulièrement à Amiens & à Abbeville. Les verds, qui sont ceux qu'on estime le plus, se tirent, partie de Hollande & d'Angleterre en tems de paix, (& du Nord) & partie de Calais ou de quelques autres villes du Royaume où l'on a établi des manufactures.

Ce sont de ces sortes de savons qu'emploient ordinairement les foulons, les bonnetiers & couverturiers, pour le dégraissage des laines.

Il y a encore une autre espèce de savon liquide qui vient de Naples, dont la composition est toute particulière & inconnue en France. Sa bonté consiste à être nouveau, d'une bonne consistance, c'est-à-dire, ni trop liquide, ni trop dure, de la couleur d'un beau feuille-morte foncé, & que l'odeur en soit douce & aromatique. Les parfumeurs qui en font presque toute la consommation & le débit, le font venir ordinairement dans des pots de faïance bien bouchés, qui contiennent depuis 2 jusqu'à 7 liv. de savon. Il sert à laver les mains, à faire la barbe, & entre aussi dans la composition de quelques savonnettes les plus fines.

Le savon est la base du remède Anglois contre la pierre.

On fait en Perse une grande quantité de savons avec de la graisse de mouton & des cendres d'herbes fortes; mais il est mol & ne blanchit pas bien. Aussi, dans les meilleures blanchiries, on se sert moins ordinairement des savons du pays que des savons de Turquie, particulièrement de celui d'Alep, qui est le meilleur de l'Orient, & peut-être de tout le monde, étant blanc, fin & ferme à l'excès, qualités qui lui viennent, à ce qu'on croit, des cendres dont on se sert pour le faire. L'herbe dont on tire ces cendres, croît dans les déserts & lieux sablonneux, & la graisse qu'on y emploie est la seule huile d'olives, mêlée de chaux d'Alep, qui l'une & l'autre sont excellentes, au lieu qu'en Perse on ne se sert que de graisse de mouton, comme on l'a dit, ou quelquefois de celle de bœuf & de chèvre.

Le savon d'Espagne est la seule manufacture de ce pays que les Hollandois fassent valoir, à ce que dit M. Ustariz dans sa *Théorie du Commerce & de la Marine*, chap. XXXI.

SAVONNERIE. C'est une manufacture royale établie au bout du cours de la Reine de Paris : elle est célèbre par les beaux ouvrages en tapisserie veloutée qu'on y fait pour des emmeublemens, & sur-tout pour les beaux tapis façon de Turquie & de Perse, qui s'y fabriquent, & qui égalent, s'ils ne surpassent pas, ceux qui nous viennent du Levant.

La France a l'obligation de l'établissement de cette incomparable manufacture au sieur Pierre Dupont, tapissier ordinaire de Louis XIII, & à Simon Lourdet, son éleve.

Ces fabriquans admiroient avec justice les couleurs brillantes qui sont répandues sur les tapis du Levant ; mais ils ne pouvoient supporter, ainsi que tout le public, la distribution puérile que les Asiatiques en font par petits carrés, par petits ovales, par petites mouchetures, plus ridicules les unes que les autres, & qui n'offrent aux yeux qu'un assortiment bizarre de couleurs. Ces fabriquans, éclairés par le génie de leur art, ajoutèrent aux belles couleurs & à l'éclat du velours, la correction du dessin. Ils comprirent aussi qu'il y a un rapport, une convenance à garder entre la grandeur des figures, & celle des places où elles doivent être étalées. Cette convenance n'est jamais observée dans les tapis du Levant. Leurs menues bigarrures, presque toujours sans goût, sans liaisons entr'elles, sont encore sans proportion, avec la grandeur du champ. Ces tapis s'exécutent différemment de la tapisserie. Voyez *Tapis*. *Diction. du Citoyen.*

Le roi Louis XIV, ayant été informé dans les dernières années de sa vie, que cette manufacture autrefois si célèbre dépérissoit, & se trouvoit en très-mauvais état, & voulant soutenir un établissement si considérable, lui accorda, par un édit du mois de Janvier 1712, les mêmes privilèges dont jouissoit celle des Gobelins en vertu de l'édit du mois de Novembre 1667, qui furent expliqués en 10 articles.

Le premier article lui donne son nom, & elle y est appellée *Manufacture Royale des Meubles de la Couronne, de Tapis façon de Perse & du Levant ;* titre qui doit être mis sur la principale porte de l'hôtel de la savonnerie.

SAVONNETTE. Petit pain, ou boule de savon très-épuré & parfumé de différentes odeurs, qui sert à faire la barbe, & à laver le visage & les mains.

Les savonnettes de Bologne, en Italie, étoient autrefois d'une grande réputation ; mais les excellentes savonnettes moulées de l'invention du feu sieur Bailly ne sont pas moins estimées.

Ces savonnettes ne paroissent pas composées de savon blanc

de Marſeille ou de Toulon, comme les autres, tant elles ont de pureté, que leur odeur eſt douce & naturelle, & qu'elles ont de légéreté.

Il eſt certain qu'elles ſont en une ſi haute eſtime; qu'il s'en envoie beaucoup en pluſieurs villes de France, particulièrement à Bourdeaux, à Lyon & à Montpellier, d'où elles ſe répandent en divers lieux d'Italie & du Levant, même des Indes Orientales. Le Portugal, l'Eſpagne, l'Angleterre, l'Allemagne & quelques villes du Nord en font auſſi beaucoup de cas.

Ces eſpèces de ſavonnettes ſont de différens prix, ſuivant qu'elles ſont plus ou moins groſſes, ou que l'odeur en eſt plus ou moins précieuſe. Elles ſe diſtinguent par des marques particulières: celles numéro 4 ſont de 15 ſols pièce; celles à la fleur de lis, de 20 ſols; celles à l'aigle Neroli de Rome, de 30 ſols; celles au ſoleil, odeur de Naples, auſſi de 30 ſols; celles à l'étoile, odeur d'œillet & de franchipane, de 3 liv.; & celles à la couronne, odeur d'acacie de Rome, pareillement de 3 liv. Il s'en fait du petit moule de chacune de ces ſortes, propres à mettre dans des boîtiers, qui ſe vendent à proportion de leurs groſſeurs & qualités.

On fait les ſavonnettes avec du ſavon de Toulon ou de Gènes: on le coupe bien mince; &, après l'avoir fait ſécher à l'air, on l'arroſe avec de l'eau de lavande: lorſqu'il eſt amolli, on le pile bien; on y mêle enſuite 2 livres d'amidon en poudre, une once d'eſſence de citron, une poignée de ſel; l'on pile le tout, & on roule cette pâte en ſavonnettes. *L'Agronome, ou Dictionnaire du Cultivateur.*

Manière de faire des Savonnettes ordinaires.

Prenez 6 liv. de ſavon, coupez-le mince, faites le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir 6 citrons coupés par morceaux, & paſſez par un linge avec expreſſion les citrons. Le ſavon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y 3 liv. d'amidon en poudre, un filet d'eſſence de citron; mêlez le tout dans le ſavon, & paîtriſſez-le bien: la pâte étant faites, roulez vos ſavonnettes de la groſſeur que vous voudrez, & le marquez en même tems. *Ibid.*

Ceux qui y veulent mêler des parfums, répandent quelques gouttes d'eſſences ſur la pâte, quand on eſt prêt de lui donner ſa dernière façon.

SAUVAGAGI. Toile de coton blanche qui vient des Indes Orientales, particulièrement de Surate. Les pièces de ces toiles

ont 13 à 13 aunes & demie de long, sur 5 8mes. de large. Voyez *Sauvaguzées.*

SAUVAGINE. Nom qu'on donne aux peaux crues ou non apprêtées de certains animaux sauvages qui se trouvent communément en France, tels que peuvent être les renards, les lièvres, les lapins, les blaireaux, les putois, les fouines, les belettes, &c. La sauvagine n'est regardée que comme une pelleterie commune, qui ne s'emploie que pour les fourrures de peu d'importance. Voyez *Pelleterie.*

SAUVAGUZÉES, ou SOUAGUZÉS. Toiles blanches de coton qui viennent des Indes Orientales. Il y en a qu'on appelle *balazées*, qui se fabriquent à Surate; & d'autres qu'on nomme *sauvagouzées-doutis*. Elles ont 13 aunes & demie sur 2 tiers de large.

Les souaguzés sont blanches; elles ont 14 aunes de longueur sur deux tiers ou une demi-aune de largeur.

Les souaguzés brown sont écrues; elles ont toutes 14 aunes sur deux tiers.

SAXIFRAGE. Plante qu'on croit souveraine pour dissoudre la pierre dans la vessie, mais c'est un préjugé.

Le saxifrage pousse des feuilles presque rondes, dentelées, grasses & luisantes, assez semblables à celles du lierre terrestre. Du milieu des feuilles s'élèvent des tiges environ d'un pied de haut, qui portent à leurs sommités de petites fleurs blanches à cinq feuilles disposées en rose. Sa semence qui est très-menue est enfermée dans les capsules d'une cosse presque ronde. Sa racine se partage en plusieurs fibres, au bas desquelles se forment de petits grains semblables à la coriandre. Ce sont ces grains qu'on appelle proprement *semence de saxifrage*, qu'on emploie ordinairement en médecine. La manière la meilleure de s'en servir, est de les prendre infusés dans du vin blanc, ou en décoction dans de l'eau commune.

Les espèces de ce genre sont nombreuses; il y en a 24 de connues : la plupart croissent sur les Alpes & les Monts-Pyrenées.

Celle qu'on entend ici pour l'usage de la médecine a les fleurs blanches, la feuille ronde & crenelée, & sa racine garnie de petits tubercules ronds, ce qui suffit pour la distinguer des autres espèces. La vertu qu'on lui attribue de briser la pierre, n'est qu'imaginaire, puisque l'expérience l'a toujours démentie. Cette imagination paroît être venue, ou de la figure des tubercules qui ressemblent à de petites pierres, ou de ce que la plante en quef-

non croissant parmi les rochers, & dans leurs fentes, elle semble les percer & comme les briser. Des médecins parmi les anciens, s'imaginoient qu'il y avoit beaucoup de plantes qui portoient à leur extérieur des marques de leurs vertus, ou par lesquelles on pouvoit comprendre à quoi elles étoient bonnes. Notre saxifrage leur parut être de cet ordre; mais on peut penser quel peu de fondement il y a à faire sur un pareil principe. Quoi qu'il en soit, les herboristes ne laissent pas que d'en faire, dans les grandes villes, un commerce sous la faveur du préjugé. *Mémoire* de M. Garcin.

SAIE. Sorte de serge ou étoffe croisée très-légère, toute de laine, qui a quelque rapport aux serges de Caën, & dont quelques religieux se servent à faire des espèces de chemises, & les gens du monde des doublures d'habits & de meubles.

Il se fabrique beaucoup de saies à Honscotte, à Ypres & à Turcoing en Flandre. Celles d'Honscotte & d'Ypres ont environ une aune de large; & celles de Turcoing, qui sont très-fines & toutes de laine de Ségovie ou d'Angleterre, ont 7 8mes. de large.

Il s'en fait aussi en Artois avec des laines de pays, qui n'ont que 3 quarts de large, le tout mesure de Paris.

Les pièces de saies sont plus ou moins longues. Quelques-uns veulent que cette espèce d'étoffe ait été appellée *saie*, parce qu'elle est fabriquée d'une sorte de laine filée que les Flamands & les Artoisiens nomment communément *fils de saïette*.

On a aussi appellé *saies* des draps extrêmement forts, dont les Turcs se servent à faire des manteaux & des vestes d'hiver, qu'ils mettent par dessus la pelisse. Ces draps leur sont apportés par les Vénitiens. Il y en a de trois sortes, de 70, de 60 & de parangon; les 70 sont les plus estimés. Les deux seules couleurs de ces sortes de draps, sont le rouge écarlate & le rouge foncé. *Dictionnaire du Citoyen*.

SAYETTE. Petite étoffe de laine, quelquefois mêlée d'un peu de soie, qui se fabrique à Amiens. C'est le diminutif de saie, qui est aussi une étoffe qui se fait pareillement dans les manufactures de cette ville, & aux environs.

Ce sont ces deux étoffes qui ont donné le nom au fil de laine dont elles sont faites, qu'on nomme *fil de saïette*, ainsi qu'à la manufacture & aux ouvriers, dont ceux-ci s'appellent *saïetteurs*, & celle-là *saïetterie*.

Saïette. C'est aussi une petite serge de soie ou de laine qui vient

d'Italie. On donne encore ce nom à des revêches de Flandre & d'Angleterre, qui sont des espèces de ratines.

SCAMMONÉE. C'est un suc concret, résineux, purgatif, & fort usité chez les anciens & les modernes. On en trouve de deux sortes dans les boutiques; sçavoir, la scammonée d'Alep, & celle de Smyrne.

La scammonée d'Alep est un suc concret, léger, rare, fongueux, friable. Lorsqu'on la brise, elle est d'un gris noirâtre, & brillante : lorsqu'on la manie dans les doigts, elle se change en une poudre blanchâtre ou grise : elle a un goût amer avec une certaine acrimonie; & son odeur est puante. On l'apporte d'Alep, qui est l'endroit où on la recueille, & on la reçoit en France par la voie de Marseille, enfermée dans des espèces de bourses.

La scammonée de Smyrne est noire, plus compacte & plus pesante que celle d'Alep. On l'apporte à Smyrne, d'une ville de Galatie appellée présentement Cuté, & de la ville de Cogni dans la province de Licaonie ou de Cappadoce, près du mont Taurus, où l'on en fait une récolte abondante, suivant le témoignage de M. Sherard, qui a été à Smyrne pendant treize ans, en qualité de consul de la nation Angloise. On préfère de beaucoup la scammonée d'Alep, & c'est la seule dont les apothicaires devroient se servir.

On doit choisir la scammonée véritable Alep, brillante, facile à rompre, & très-aisée à réduire en poudre, qui ne brûle pas fortement la langue; qui étant brisée & mêlée avec la salive de la langue, ou avec quelqu'autre liqueur, devient blanche & laiteuse. On rejette celle qui est brûlée, noire, pesante, remplie de grains de sable, de petites pierres, ou d'autres corps hétérogènes.

La plante qui produit ce suc, s'appelle *convolvulus syriacus*.

Elle croît en Syrie près d'Alep, & elle se plaît dans un terroir gras.

On ne nous apporte plus de scammonée marquée d'un cachet, ni de celle qui découle d'elle-même en larmes de la racine que l'on a coupée, & que l'on recueille dans des coquilles près de Smyrne. Elle est la meilleure, mais elle est très-rare en Europe. Sa couleur est transparente, blanchâtre ou jaunâtre, & elle ressemble à de la résine ou à de la colle forte. Lobel & Pena en font mention dans leurs observations. Celle qu'on nous apporte à présent est en gros morceaux opaques & gris. Nous ne sçavons point du tout quelle est la manière de la recueillir; mais il est vraisemblable que les masses sont formées de sucs tirés, soit par l'incision, soit par l'expression; c'est ce qui fait que l'on voit tant de variété de couleurs dans le même morceau.

On peut tirer de Smyrne jusqu'à 3000 ocos, année commune, de scammonée, à raison de 3 à 4 piastres l'oco. Elle vient par caisses. Les frais d'une caisse de 37 ocos, non compris l'achat, reviennent à 14 piastres 31 aspres.

Il n'y a guère de purgatifs plus sûrs, mais aussi plus violens que la scammonée ; ce qui fait qu'on ne s'en sert jamais sans en avoir corrigé la trop grande force par quelque préparation, & alors on l'appelle *diagrede*, ou *scammonée diagrade*. On tire de ce suc une résine qui a moins de vertu que la scammonée même, & l'on en fait aussi un syrop qui est un très-doux purgatif.

Outre la scammonée d'Alep & de Smyrne, on en vend une autre qu'on nomme *scammonée des Indes* ou de la compagnie ; elle est grise, légère, tendre & friable. Mais ce n'est au fond qu'une composition de poix-résine, & de quelques poudres violentes : c'est plutôt une poison qu'un remède ; ce que Pomet prouve même par un certificat dans son *Histoire générale des Drogues* ; ce qui devroit en faire interdire la vente.

Plusieurs donnent le nom de *scammonée de l'Amérique* au *méchoacan*. Voyez *Méchoacan*.

Scammonée de Montpellier, apocyn, à large feuille de l'écluse. Sa racine est presque de la grosseur du doigt, longue, blanche, fort fibreuse, rampant & serpentant au loin sous la terre, pleine d'un suc laiteux comme le reste de la plante. Cette plante qui est une espèce de periploca, croît le long de la mer près de Montpellier, dans les sables de la Gaule Narbonnoise, sur les bords du Rhône, & aux lieux maritimes du royaume de Valence en Espagne. Selon Clusius, elle fleurit en Juin, Juillet & Août. Son suc laiteux épaissi par la cuisson devient noirâtre, & ressemble beaucoup à la vraie scammonée de Syrie, non-seulement par sa couleur, mais encore par sa vertu purgative. Les marchands de mauvaise foi, sur-tout ceux de Marseille, s'en servent pour le mêler avec la bonne scammonée d'Alep ou de Smyrne, afin de la donner à meilleure compte, & d'y faire un plus grand profit au moyen de cette falsification ; mais ils l'altèrent par ce mêlange, & le médicament ne fait plus le même effet. *Suite de* Geoffroy, tom. I, p. 351, 1750.

SCILLES ou SQUILLES. Ce sont de très-gros oignons qu'on apporte d'Espagne. Il en vient aussi de Normandie, surtout d'auprès de Quilboeuf.

Il y en a de deux sortes, de mâles & de femelles. Les mâles sont blanchâtres, & les femelles rouges. On ne trouve guère que de l'espèce femelle chez les marchands épiciers & droguistes de Paris.

Les feuilles des scilles sont larges, vertes & longues, & leurs fleurs blanches en forme d'étoiles. On estime le cœur de ces sortes d'oignons, un poison dangereux; & l'on a grand soin de l'ôter avant que de s'en servir. Leur usage est pour la composition de la thériaque, & pour quelques emplâtres ou onguens, comme l'athea & le *diachylum magnum*. On en fait aussi du vinaigre & du miel qu'on nomme *scillitiques*.

Les scilles sont extrêmement ameres, & ont un suc fort visqueux. Il faut les choisir nouvelles, pesantes, fermes, bien nourries, & observer qu'elles ne soient point pourries du côté de la tête, ce qui leur arrive très-souvent.

Elles croissent le long de la Méditerranée.

SCINC MARIN. Espèce de petit lézard amphibie assez semblable au crocodile pour la figure; mais si petit, que les plus grands ne passent guère quinze pouces de longueur. Il s'en trouve quantité en Egyte le long du Nil, & c'est de là qu'on les apporte en France par la voie de Marseille.

Le scinc est tout couvert d'écailles d'un gris argenté depuis l'extrêmité de sa queue qui est assez longue, jusqu'au bout du museau qui est très pointu. Ses yeux sont petits & vifs; sa gueule, qui est fendue jusqu'aux oreilles, est armée de quantité de dents blanches & rouges; il a quatre pieds, mais très-courts & très-foibles, ensorte qu'il rampe plutôt qu'il ne marche; son cri est affreux, & il diversifie comme une espèce de chant. Il ne va guère que de nuit; & quand il paroît de jour, tout petit qu'il est, il est capable d'imprimer de la frayeur par la manière terrible dont il se traîne.

Aux isles Antilles où il se trouve quantité de cette sorte de lézard, on le nomme *brochet de mer*, & l'on attribue à sa chair les mêmes qualités qu'à celle du scinc du Nil; c'est-à-dire, qu'on la croit bonne contre les poissons & propre à ranimer la chaleur des vieillards.

Il faut choisir le scinc gros, long, large, pesant, sec, entier, & point mangé des vers s'il se peut. Il manque à tous ceux qu'on apporte d'Egypte, les entrailles & le bout de la queue, apparemment à cause de quelque malignité qu'ont ces parties.

Le scinc entre dans la composition de la mithridate.

SCORDIUM. Plante médicinale, vulnéraire, qui est estimée pour avoir d'excellentes vertus, sur-tout dans les fièvres malignes, la petite vérole, la rougeole, & dans les maladies de la peau. Elle est bonne pour pousser par les urines & par les sueurs. Elle entre dans plusieurs compositions de pharmacie, comme dans la thériaque, le mithridat, l'orviétan; & sur-tout elle a donné son nom à

l'électuaire

l'électuaire *diascordium de Fracastor*. C'est son grand usage en médecine qui la rend d'un bon commerce chez les droguistes & herboristes. On en use aussi pour la jaunisse, pour l'asthme, & la pthisie. On la prend souvent en guise de thé : ce sont ses feuilles qui sont seules bonnes pour ces usages.

La plante de scordium est regardée par les botanistes d'aujourd'hui pour une véritable espèce de germandrée, parce qu'elle en a tous les caractères. Il y a cependant long-tems que les François l'ont appellée *germandrée d'eau*, parce qu'elle croît dans l'eau ou dans des lieux humides.

Il comprend sous lui 20 espèces de connues, dont 3 sont en usage en médecine. M. Garcin.

Le scordium est amer, aromatique, & rougit un peu le papier bleu. Ses feuilles étant froissées entre les doigts, ont une odeur & un goût d'ail fort sensible. Voyez la suite *de la Matière médicale* de Geoffroy, in-12. tome II, p. 422, 1750.

SCORPION. Cet insecte a 8 pieds, les jambes composées de 8 articles, & des yeux. Le scorpion araignée ou ciron se trouve dans les maisons qui ont été long-tems fermées, & qui ne sont pas exposées à l'air; par sa marche en rétrogradant on le distingue aisément des autres. Il vit du pou de vieux bois. Voyez *Système du règne animal* de Linnæus, *Insectes*, tome II, p. 235, N. 2.

Ce vénimeux animal est très-commun dans les pays chauds; l'Italie sur-tout en est fort infectée. Il s'en trouve aussi dans quelques-unes des provinces de France, entr'autres en Provence & en Languedoc. On fait une huile de scorpion qui, au défaut de l'insecte même, qu'on n'a pas toujours la précaution ou la hardiesse d'écraser sur la plaie, guérit ses dangereuses piquures.

Il y a de deux sortes d'huile de scorpion, la simple & la composée; la simple n'est faite qu'avec de l'huile d'amandes amères & des scorpions; la composée, qu'on appelle aussi *huile de Matthiole* (du nom de ce célèbre médecin qui l'a inventée) outre le scorpion qui en fait le plus essentiel, est faite avec quantité de gommes, de résine, de graines, de racines & d'aromates, ainsi qu'on peut le voir dans Matthiole même, dans son *Traité des venins*, ou dans nos meilleures pharmacopées.

Quoiqu'il se fasse des huiles de scorpion à Paris, celles de Provence & de Languedoc sont plus estimées & coûtent moins; aussi est-ce de là, & sur-tout de Montpellier, que les marchands épiciers-droguistes la tirent le plus ordinairement; il en vient aussi des pays étrangers.

Anciennement, & sur-tout depuis deux ou trois siècles, on a regardé la piquure du scorpion comme extrêmement dangereuse &



mortelle. Cette prévention, qui dure encore constamment dans l'esprit de bien du monde, accrédita dans les commencemens une infinité de remèdes qu'on inventa contre les venins, & en particulier contre celui de cet insecte, lesquels parurent heureux par l'usage qu'on en fit dans les pays chauds où cet animal se multiplie naturellement. On imagina, sur-tout dans la médecine, que le scorpion même écrasé & appliqué sur sa piquure, devoit être propre à retirer à lui tout le venin qu'on croyoit s'y être introduit; le succès confirma cette opinion. Il en a été de même avec l'huile simple ou composée, faite par infusion de plusieurs scorpions entiers, accompagnés d'aromates: Mesue, Matthiole & Zwelfer, passent pour en avoir donné les meilleures formules. La crainte de la mort, toutes les fois qu'on en étoit piqué, faisoit d'abord recourir à ces remèdes, qui ne devoient d'ailleurs être appliqués sur le mal, que par des mains habiles, & par le conseil, ou sous la conduite des médecins expérimentés; crainte, qui augmentoit les profits des praticiens dans les pays où cet insecte se trouve communément, & où sa piquure est fréquente.

Ces mêmes praticiens, imbus peut-être du même préjugé, entretenoient cette crainte du danger, ou l'augmentoient par leurs raisonnemens, ou le défaut d'expérience. Ce n'est cependant qu'une pure erreur, ou une crainte mal fondée, quoiqu'elle ait durée déja long-tems, & qu'elle dure encore; car on voit dans le *Dictionnaire des drogues* de M. Lemery, comment cet auteur, tout habile qu'il étoit, s'en trouvoit fort imbu.

Cette autorité suffiroit pour entretenir encore bien du tems cette erreur, si des expériences réitérées un grand nombre de fois, & dont j'ai été témoin depuis le commencement de ce siècle, n'eussent pas démontré le contraire. Il y a peu d'années aussi, qu'heureusement la médecine de Montpellier a ouvert les yeux là-dessus par d'autres expériences qu'un de leurs médecins a faites sur des animaux, & qui l'ont fait revenir de ce préjugé des anciens. Celles que j'ai vu sont plus parlantes, puisque des occasions favorables me les ont présentées plus naturellement & en grand nombre, arrivées sur des hommes mêmes.

Ensuite, de plusieurs exemples, il ne parut pas que les piquures fussent plus mauvaises que celles des moucherons qu'on appelle *cousins*; je pense que de celles-ci, dans les pays chauds, on en voit même qui sont plus mauvaises, & auxquelles pourtant on ne ordinairement rien.

Il semble, par des raisons physiques, que bien loin que le scorpion écrasé & appliqué soit propre à retirer son venin de la plaie qu'il a faite, comme le témoigne, après les anciens, M. Lemery,

Il doit au contraire en communiquer davantage, s'il est vrai que son corps renferme du venin; car un cadavre exhale continuellement de ses particules, comme le témoignent son odeur & la diminution de son poids. Pourquoi son suc, qui renferme ce prétendu venin, ne produiroit-il pas le même effet appliqué sur la plaie, que celui qui y est entré par son aiguillon? ou de même que fait le suc d'une vipère morte sur quelque plaie que ce soit, tant sur l'homme que sur les animaux, suivant les expériences exactes que M. Redi, premier médecin du grand Duc, fit dans le siècle passé à Florence par l'ordre de son Prince? Le suc de la vipère pris par la bouche, dans ces mêmes expériences, ne produisit aucun mal, tandis qu'appliqué sur des égratignures, il tua les animaux sur lesquels on les fit. *Mem.* de M. Garcin.

SEBESTES. Ce sont des fruits d'un verd foncé & approchant du noir, qui ressemblent assez aux petites prunes de damas, mais dont le noyau est de forme triangulaire.

L'arbre qui produit les sebestes, croît dans le Levant aux environs de Seyde, d'où les épiciers & droguistes de Paris les tirent par la voie de Marseille. Ses feuilles sont vertes & un peu rondes, ses fleurs sont blanchâtres, de la figure d'une étoile; du milieu de leur calice sort le fruit, auquel ce calice qui est blanc reste attaché quand on cueille la sebeste, dont la pulpe ou chair est visqueuse, mollasse, d'un goût assez doux & d'une couleur rougeâtre.

Il faut les choisir nouvelles, bien nourries, charnues, noirâtres & garnies de leur calice ou bouet; & au contraire rejetter celles qui sont dures, petites, d'un noir luisant ou rougeâtre, ce qui est une marque qu'elles ont été relavées.

C'est avec les sebestes qu'on fait cette espèce de glu qu'on nomme *glu d'Alexandrie*, qui peut servir à la chasse des petits oiseaux; mais comme elle est rare en France, ou plutôt qu'il ne s'en fait aucun commerce, on lui a substitué la glu de houx qui se fait en Normandie & aux environs d'Orléans. Voyez *Glu*.

L'Arbre qui donne ce fruit croît aussi en Egypte, en Arabie, & dans le Malabar, ou en plusieurs autres endroits des Indes; on en cultive aussi dans quelques jardins d'Italie. Le pere Plumier l'a observé en Amérique, & en a établi le premier les caractères sous le nom de *cordia*, sans avoir sçu que ce fût l'arbre de sebestes. M. Linnæus, lui donna aussi le nom de *cordia*, tiré de celui de *Cordus*, médecin & botaniste du 16me. siècle.

Les Indiens font entrer les sebestes dans leur achiar, qui est une confiture au vinaigre assaisonnée de poivre d'Inde, composée avec diverses sortes de fruits, ou d'autres parties de plantes. Voyez *Cet article*.

SECHE, ou SEICHE. Poisson de mer d'une figure extraordinaire & fort hydeuse. Poisson ancre ou poisson coûteau. Il a environ 9 pouces de longueur, son corps est presque rond, & un peu enflé par les deux bouts.

La seche n'est guère bonne à manger; cependant le peuple de plusieurs grandes villes de France ne laisse pas de lui trouver un goût, & d'en fairé même une assez grande consommation. Elle est fort commune à Lyon, à Bourdeaux, à Nantes, &c.

Les naturalistes disent des merveilles de l'instinct vrai ou fabuleux de ce poisson, qui, soit pour éviter de plus gros poissons qui le poursuivent, soit pour se cacher aux yeux des pêcheurs qui lui jettent leurs filets, sçait à propos troubler l'eau avec une liqueur très-noire qu'il répand & qu'il tient renfermée dans une vessie ou dans un sac membraneux. Cette liqueur s'appelle *encre de seche.* Du tems de Perse, les Romains s'en servoient pour écrire. Selon Herman, les Chinois mêlent ce suc avec du bouillon de ris ou d'autres légumes pour l'épaissir, & en former l'encre de la Chine.

Il règne tout le long de son dos un os long & plat fait comme la lame d'un coûteau, qui est fort connu dans les boutiques des épiciers, sous le nom *d'os de seche.* Il est dur & lisse du côté qu'il est convexe, & mol de l'autre en manière de moëlle ou de substance spongieuse. C'est de cet os que les orfèvres & quelques autres ouvriers se servent pour mouler & fondre quelques petits ouvrages. On en fait des moules de cuillers, de fourchettes, de bagues & d'autres petits ouvrages, car sa partie spongieuse reçoit aisément l'empreinte des métaux qu'ils veulent fondre nettement.

Les chymistes en font aussi quelque usage; réduite en poudre impalpable, elle entre dans la composition de la laque de Venise.

Voyez *Essai sur l'Histoire Naturelle de Norwège*; par M. Pontopidan: *Journ. Economique*, p. 749, 1759. Voyez aussi la *Suite de la Matière médicale de* Géoffroy, règne animal, tome I, page 137, 1756.

SEIGLE, ou SEGLE. Sorte de grain suffisamment connu pour qu'il ne soit pas nécessaire de faire ici la description de la plante qui le produit. Il differe du froment en ce que ses feuilles sont plus étroites, ses épis plus long, plus fermes & plus applatis, & le grain plus long & plus mince.

On ne connoît que deux espèces de seigle: celui d'hiver & celui du printemps. Celui d'hiver est plus grand que celui du printemps; mais ces deux seigles ne semblent différer que par le tems de la semaille, & par les accidens qui en sont les suites.

Le feigle tient fans contredit le premier rang entre les bleds après le froment; & il est plus fouvent employé en qualité d'aliment qu'en qualité de médicament. Les montagnards & les peuples feptentrionaux s'en fervent ordinairement pour faire du pain; en France on l'emploie auffi, mais non pas fi fouvent que le froment; on le mêle quelquefois avec celui-ci pour donner au pain un certain goût qui plaît à plufieurs perfonnes, & pour le tenir plus longtems frais. Il ne nourrit pas tant que le froment, & même il ne convient qu'aux estomacs robuftes & vigoureux. Il ne convient point aux perfonnes délicates, & dont l'estomac fait mal fes fonctions. Il tient le ventre libre. A l'égard de fes autres propriétés dans la médecine, voyez la *Suite de la Matière-médicale de* Géoff. tom. III, p. 3, 1750.

Qand le feigle eft fec, le laft pefe ordinairement 3300 livres; s'il n'eft pas fec 4200 liv. : les frais pour un laft de feigle qu'on tire de la mer Baltique, montent à 15 den. de gros pour le mefurage, autant pour le courtage; 53 pour droit de fortie; 45 pour paffage du Sund; 60 pour pilotage, ancrage, &c. 54 pour le porteur du grenier, & 64 de provifion; ce qui fait en tout 300 den. de gros, c'eft-à-dire, 10 fl. de Pologne, ou dix-fept flor. & demi de Hollande.

Les feigles dont on fait le plus de commerce à Amfterdam font ceux de Pruffe, de Konigsberg, de Poméranie, de Colberb & de Stettin, d'Angleterre, de Brabant, de Flandre & de Ruffie: ils fe vendent au laft, depuis 88 à 94 fl. d'or.

SEL. Subftance acide qui entre dans la compofition de tous les corps, & qu'on en peut extraire, en les décompofant par les opérations de la chymie.

La plupart des fels chymiques fe vendent par le marchands épiciers-droguiftes, & par les apothicaires, fur-tout ceux qui fervent à la médecine.

Les principaux font les fels d'urine & de lavande, dont ceux d'Angleterre paffent pour les plus excellens; ceux de vipère, de crâne & de fang humain, d'abfynthe, de gayac, de quinquina, de tabac, de tartre, de verre, de rhubarbe, de romarin, de centaurée, de fauge, de genièvre, de foufre, de vitriol, de karabé, & les fels végétaux, les policrètes & ceux de Saturne. On parle de plufieurs de ces fels dans les différens articles de ce dictionnaire, où l'on traite des drogues dont ils font extraits : on peut y avoir recours.

Sel. C'eft auffi un efpèce de cryftallifation ou de fubftance acide, piquante, déficcative & aftringente, qui fert à la falaifon des chairs, des poiffons, des beurres, des cuirs & autres denrées

& marchandises qu'on veut conserver. Il fertilise la terre. (Voy. là-dessus le *Mercure Danois*, p. 111, Août 1759.) Il sert encore à l'usage ordinaire du ménage, pour donner du goût aux viandes, & relever leur assaisonnement.

Ce sel qu'on peut appeller le *sel commun*, est de trois sortes; le sel marin, le sel terrestre ou fossile, & le sel qu'on tire des fontaines & des puits salés. Le plus grand commerce des sels marins se fait en France; les fossiles ou terrestres se trouvent en Pologne, en Hongrie, en Catalogne, & à Bex, dans le mandement d'Aigle en Suisse; & il y a des puits & des fontaines salées en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol & en quelques autres lieux.

Voyez dans le *Journal Economique*, Juillet & Août 1760, le *Mémoire sur les sels, leur nature & leurs propriétés*; voyez aussi sur la *Formation & l'Essence des sels*, *l'Introduction à la Minéralogie*, par Henkel, in-12. tom. II, p. 21 à 125, 1759. Il met ou nombre des sels, 1°. le vitriol; 2°. l'alun; 3°. le nitre ou salpêtre; 4°. le sel marin; 5°. le sel ammoniac; 6°. le borax; 7°. le tarte; 8°. l'urine; 9°. l'alcali fixe, ou la plante kali ousoude; 10°. le sel alcali volatil; 11°. l'acide; 12°. les sels neutres. Ensuite il traite de la décomposition & purification des sels, enfin, des eaux salées. Voyez encore la *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, p. 290, &c. les *Leçons de Chymie* de Schaw, in-12. 1760, & le *Journ. de Com.* p. 74, &c. Janv. 1760.

Le commerce du sel est si important pour les lieux où la nature produit ces différens sels, & il est si nécessaire pour toutes les nations qui sont privées de l'avantage d'en avoir chez elles, ou du moins qui n'en font pas de bon, particulièrement pour celles de l'Europe, que le détail où l'on va entrer, soit pour la fabrique des sels, soit pour le négoce qui s'en fait, ne peut être qu'utile pour ceux qui le débitent ou qui l'achetent, & agréable pour tous les autres qui souvent ne connoissent pas une chose dont ils tirent tant de commodités.

Sel Marin.

Le sel marin, ou sel ordinaire, dont on se sert pour la préparation des alimens, est un sel neutre, formé par l'union d'un acide & d'un alcali qui lui sont propres. Il se dissout aisément dans l'eau; mais cependant avec des différences. Celui qui a été retiré par la cuisson, s'y dissout plus promptement que le sel gemme. L'usage principal de l'acide du sel marin est d'entrer dans la composition de l'eau régale. *Voyez* cet article.

C'est de l'eau de la mer épaissie & cryſtalliſée (a) que ſe fait cette ſorte de ſel, & delà lui eſt venu ſon nom. Du ſel marin on en peu diſtinguer deux eſpèces; celui qui n'a beſoin que des rayons du ſoleil pour prendre ſa conſiſtance, qu'on appelle *ſel gris*; & celui où l'on ſe ſert de l'ardeur du feu pour la lui donner, qu'on nomme *ſel blanc*.

On emploie l'une ou l'autre manière de le faire, ſuivant la ſituation des côtes de la mer où l'on veut le fabriquer; ſi les côtes ſont élevées en dunes, le ſel ſe fait avec le feu dans des cuves de cuivre ou de plomb; ſi les côtes ſont plates & baſſes, ſur-tout ſi elles ont un fond un peu glaiſſeux, le ſel ſe cryſtalliſe par le ſeul ſecours du ſoleil.

Comme c'eſt en France que ſe fait le plus grand commerce de l'Europe, & peut-être de tout le monde, de ces ſels marins, on ne parlera que de ce qui s'y obſerve pour l'une & l'autre manière de faire ou de recueillir le ſel.

Les côtes du royaume de France où ſe recueille la plus grande partie du ſel marin cryſtalliſé par le ſoleil, ſont celles de la Bretagne, de la Saintonge & du pays d'Aunis; dans ces deux dernières, ſont Brouage, Maran & l'Iſle de Rhé; & dans la Bretagne, la Baie de Bourneuf, Guerande & le Croiſic, qui ſont les lieux où il y a le plus de ſalines.

A l'égard du ſel où l'on emploie le feu, la plus grande quantité ſe fabrique ſur les côtes de Normandie.

La Baie de Bourneuf, qui peut être de douze lieues de circuit, & où ſont l'Iſle de Bouin, celle de Noirmoutiers, Beauvoir ſur mer, Machecou & la Barredemont, peut avoir 20000 ſalines, chaque ſaline de 50 aires ou eillettes, & chaque eillette pouvant faire par an un quart de muid de ſel meſure de Paris, c'eſt-à-dire, environ 700 liv. peſant.

Les aires ou eillettes du Croiſic & de Guerande étant quatre fois plus grandes que celles de Bourneuf, on eſtime que chaque eillette donne un muid de ſel, & par eſtimation générale les ſalines de ces deux lieux environ 30000 muids, & celles du Bourneuf 37000. On peut eſtimer ſur ce pied les ſalines du pays d'Aunis & de la Saintonge.

Manière de faire le Sel gris.

On appelle *marais ſalans* des terres baſſes & marécageuſes que la nature a rendu propres par leur ſituation à recevoir les eaux de la mer au montant de la marée, & que l'induſtrie a mis en état de la retenir par des écluſes qu'on y fait.

(a) *Voyez*, ſur la cryſtalliſation des ſels, le *Journ. Econom.* Sept. 1760.

Ces marais dont on unit & dont on bat le fond avec assez de propreté, se partagent en plusieurs bassins quarrés, les uns plus grands, les autres plus petits, séparés par des espèces de petites digues de treize à quatorze pouces de large; & c'est dans ces bassins qu'on nomme les plus grands des parcs ou parquets, & les plus petits des aires ou eillettes, que lorsque la saison est venue, on laisse entrer l'eau de la mer dont on fait le sel.

Le tems propre à le faire est environ depuis la mi-Mai, jusqu'à la fin du mois d'Août, parce qu'alors les jours étant longs & l'ardeur des rayons du soleil dans leur plus haut degré, le sel se cuit & se crystallise mieux & plus promptement.

Quand on veut donner l'eau de la mer aux marais, il faut auparavant les vuider entièrement de celle qu'on y a laissée tout l'hiver, pour les maintenir en état de contenir la nouvelle eau qui doit servir au sel, & qu'on y laisse entrer à peu près à la hauteur de six pouces, après néanmoins l'avoir laissé se reposer & s'échauffer pendant deux ou trois jours dans des grands réservoirs qui sont au dehors des salines, ensorte qu'elle devienne comme tiède; la quantité d'eau suffisante y étant entrée, on ferme l'écluse, & on laisse au soleil & au vent à faire le reste de l'ouvrage.

La superficie de l'eau frappée à plomb des rayons de cet astre, s'épaissit d'abord presque imperceptiblement, & ensuite se couvre d'une légère croûte, qui enfin se durcissant par la continuation de la chaleur, est entièrement convertie en sel; l'eau en cet état est si chaude qu'on n'y peut mettre la main sans se brûler.

Lorsque le sel a reçu cette cuisson naturelle, on le casse avec une perche qui a une douve au bout, qu'on appelle *simange*, ce qui le fait aller au fond de l'eau, d'où on le tire presque aussi-tôt avec le même rateau, & l'ayant laissé quelque tems en petits monceaux sur le bord de l'aire pour achever de le sécher, on le met ensuite en d'autres plus grands, qui contiennent plusieurs milliers de muids de sel, qu'on couvre de paille ou de jonc pour les garantir de la pluie: ces monceaux de sel se nomment en Poitou *des vaches*.

Huit ou dix jours, au plus quinze, ayant achevé la crystallisation du sel, on ouvre de nouveau les parcs pour les remplir d'eau à la marée montante, & l'on continue ainsi alternativement à y mettre l'eau, à en ramasser le sel qui se forme, & à les vuider, jusqu'à ce que la saison ne soit plus propre à ce travail.

Les pluies sont fort contraires à cet ouvrage, parce que lorsque l'eau du ciel s'est mêlée avec trop d'abondance à celle de la mer, celle-ci devient inutile, ensorte qu'il en faut faire entrer de nouvelle dans les marais, & c'est proprement les tems pluvieux qui décident de cette espèce de récolte qui n'est bonne que dans

les beaux jours, & pendant les plus grandes ardeurs du soleil.

Il y a aussi quelque marais salans en Languedoc, entr'autres à Mardirac & à Sigean; ceux de Mardirac fournissent, année commune, 1500 muids de sel, ou 216000 minots, qui sont pour le Bas-Languedoc, l'Auvergne, la Bourgogne & la Savoie.

Les salines de Sigean sont moins considérables, & ne donnent que 75000 minots de sel, qui se consomment dans le Haut-Languedoc & le Roussillon.

Le territoire de Rhuys est très-abondant en sel, & sa situation très-commode pour les expéditions de cette denrée. C'est une presqu'Isle qui a d'un côté la rivière de Vannes à sa disposition, & de l'autre côté celle de Pennerf.

Chacune de ces deux rivières a des ressources que le Croisic n'a pas pour la facilité des chargemens, & la sûreté des vaisseaux; ils peuvent être toujours à flot, & ils peuvent s'échouer s'ils le veulent. Tout ce qu'il y a à considérer sur le choix de l'une ou de l'autre des deux rivières, c'est que celle de Pennerf ne recevroit point de navires au dessus de 15 pieds de tirant d'eau. La rivière de Vannes, au contraire, les peut recevoir de quelque grandeur qu'ils puissent être; de sorte qu'il s'agiroit de destiner relativement à ces proportions les navires que l'on se proposeroit d'expédier dans l'un ou l'autre endroit.

Au reste, de part & d'autre, la qualité des sels est la même, ainsi que la mesure & le prix.

Suivant l'intention des acheteurs, on peut fournir des sels plus ou moins lourds, ainsi qu'au Croisic.

Les prix sont communément les mêmes qu'au Croisic, jamais au dessus & souvent au dessous; mais les frais sont beaucoup inférieurs, & les délestages plus commodes & beaucoup moins coûteux. *Mémoire communiqué.*

Voyez un *Mémoire sur les Marais salans de Bretagne*, dans la *Description de la France*, par Piganiol de la Force, tome IV, chap. XIII.

Le sel des marais salans est gris au sortir des parcs, & c'est celui de cette couleur qui se vend à l'étranger, & qu'on débite en France dans les greniers à sel, soit de la vente volontaire, soit du sel d'impôt; il s'en fait cependant de blanc par le raffinage du sel gris, dans les provinces mêmes où sont les marais salans & dans la Flandre Françoise.

Le sel blanc du raffinage de Flandre se fait dans de grandes chaudières plates de 12 à 15 pieds en quarré, & d'un pied de hauteur, qu'on nomme *payelles*; il s'en raffine quantité à Ypres, à Dunkerque, à Merveille; & la préparation qu'on lui donne en le faisant bouillir, non-seulement lui ôte son acrimonie, mais encore

le multiplié ; & ce qu'il a de plus que celui du raffinage du comté Nantois & du pays d'Aunis, c'est qu'il se conserve d'un grain aussi beau & aussi gras qu'avant qu'il ait soutenu le feu.

Le nombre des raffineries de sel, & dont le grain est très-estimé, entretient à S. Omer un commerce fort étendu de cette marchandise. Les sels gris de la Rochelle, de Sendres & de Marennes, ont la préférence sur les autres endroits. Ils se vendent à la razière à 4 & à 6 usances de paiement, & diverses raffineries répandues dans le pays, viennent se pourvoir à S. Omer de sels gris, selon qu'elles en ont besoin. Le sel gris vaut 9 liv. la razière de 250 liv. & le raffiné 9 liv. 10 sols. *Journal de Commerce*, pag. 176, Avril 1760.

Méthode pour faire du Sel gris à peu de frais & promptement, par M. Dumont de Montigny, ancien Capitaine des Portes, & Aide-Major du Port-Louis.

Comme le sel de mer qui se fait en France l'emporte infiniment sur les autres sels de l'Europe ; de même le sel gris en général est préférable en tout pour l'usage journalier & la salaison des viandes & des poissons, au sel blanc que l'on tire des eaux salées qui se trouvent dans les terres, soit de l'eau même de la mer, en faisant bouillir les unes & les autres ; on va indiquer ici la méthode de faire du sel gris sans beaucoup de frais ni de tems avec ces mêmes eaux dont on ne sçait d'ordinaire tirer que du sel blanc. Le prix du sel gris étant exhorbitant dans les pays où il faut le transporter de loin, puisqu'on a vu monter à la Louisiane à 4 liv. la l. de ce sel.

On choisit pour cette opération, qui se fait par le moyen du soleil, une belle saison & un lieu découvert, où cet astre puisse darder librement ses rayons. Ce lieu doit être ou près de la mer, ou près de l'eau salée dont on se sert, afin d'épargner les frais du transport de l'eau qui deviendroient trop considérables si on en étoit à une certaine distance. On dresse sur le terrein une grille de bois qui se construit de la manière suivante.

On plante en terre 4 fourches qui y entrent à la profondeur de 2 pieds & demi, & ne s'élevent au dessus que de la hauteur de 2 pieds : la distance de ces fourches est arbitraire, selon la grandeur que l'on veut donner à la grille, il suffit qu'elle soit quarrée. Sur les deux côtés parallèles de ce quarré, on place d'une fourche à l'autre deux grosses perches, sur lesquelles on en pose d'autres en travers, que l'on a soin d'attacher aux premières par les 2 bouts. Ces traverses sont éloignées les unes des autres de deux bons pieds. Alors on a une grande quantité de fagots secs, sans aucu-

nes feuilles, ni vertes, ni sèches : plus les brins des fagots sont menus mieux ils conviennent. On les étend sur la grille à telle épaisseur qu'on le juge à propos ; il est difficile de pécher par l'excès en ceci : la moindre qu'on leur doive donner est celle de deux pieds & demi.

Les choses étant ainsi disposées, on remplit d'eau salée des arrosoirs, & on la verse sur les fagots ; ce que l'on continue de faire jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'ils sont trepercés, & que l'eau commence à tomber sur la terre. Celui à qui j'ai vu pratiquer cette méthode de faire le sel gris, avoit une pompe qui épargnoit bien de l'ouvrage ; elle étoit terminée par un bout de cuivre ou de plomb avec une tête d'arrosoir troué très-finement : car il est essentiel que l'eau ne tombe point en gros volume, qui perceroit facilement l'épaisseur des branchages, & réduiroit l'opération à peu de chose : il est plus utile qu'elle soit répandue par petits filets, afin qu'il en entre davantage, & qu'elle puisse s'attacher plus aisément aux fagots. On aura soin d'en verser exactement partout ; ce qu'on négligeroit en ce cas seroit autant de profit perdu.

Lorsque l'on voit la terre humectée, on cesse d'arroser, & on laisse ainsi le cadre & les fagots pendant deux jours, au bout desquels le sel est formé autour des branches par l'action du soleil. Pour le ramasser, on étend un drap sous la grille, & avec de longues perches, des hommes forts & vigoureux frappent sur les fagots : le sel tombe sur le drap. Il n'est pas nécessaire d'avertir que l'on doit frapper sur ces fagots de tous les côtés, afin de les dégarnir de tout le sel qui y peut être attaché. On expose ensuite ce sel au soleil pendant 4 heures, après quoi on peut le serrer.

J'espère que sans beaucoup de réflexion tout le monde conviendra que ce sel doit être aussi bon que celui des salines. Cette méthode, toute simple qu'elle est, en fournit une grande quantité, sur-tout si l'on a dressé plusieurs grilles, & que l'on ait fait les lits de fagots d'une bonne épaisseur. *Journal Econ.* pag. 55, Avril 1752. Mais dans *le Journal* d'Août, même année, pag. 95, on voit une lettre de Nanci, par laquelle on dit que l'auteur de ce mémoire a sans doute vu ce qui se pratique en Lorraine à Moyenvic, & dans plusieurs autres lieux de ce duché, mais qu'on a peine à se persuader qu'on puisse pratiquer cette méthode à la Louisiane ; on croit aussi qu'il n'a vu les salines qu'en passant, & qu'il n'a pas eu le tems de les examiner. Qu'ainsi il ne sera point hors de propos de rapporter ici les circonstances qui lui ont échappé : les voici. Comme cette manière de faire le sel gris est pratiquée par les fermiers généraux, on doit penser qu'ils n'ont point épargné la dépense : ils ont fait construire des angars de 200 pieds de longueur sur 60 de hauteur & d'une largeur convenable. Ces angars

servent à mettre les fagots à l'abri de la pluie, & ils sont construits sur le bord du puits d'où l'on tire l'eau salée par le moyen d'une pompe qu'un cheval fait jouer. A l'un des bouts du angar on a construit un escalier qui conduit au haut de la pile, sur laquelle on sçait faire monter & répandre l'eau ; mais il essentiel de remarquer que ces angars étant ouverts de tous les côtés, sont exposés à l'action du vent, & que le hâle produit le même effet que le soleil, qui néanmoins donnant le soir & le matin sur les fagots, & échauffant le toit dans son midi, contribue beaucoup dans les beaux jours à la formation du sel.

Le premier lit de fagots est élevé de terre à 6 pieds de hauteur, & sous eux, dans toute la longueur & largeur du angar, on a construit un réservoir de la profondeur de 3 pieds, formé de planches parfaitement bien jointes, & goudronnées autant qu'il est nécessaire. Ce réservoir sert à deux usages : le premier est de retenir l'eau qui tombe des fagots lorsqu'on les arrose, parce qu'on ne juge point à propos de la perdre : le second est de recevoir le sel qui tombe lorsque l'on bat ces mêmes fagots. Ce sont là des choses bonnes à sçavoir & à pratiquer, lorsqu'on veut suivre cette méthode pour faire du sel gris ; méthode au reste qui n'est pas aussi fructueuse que celle de faire bouillir l'eau, mais qui néanmoins ne peut être que d'une très-grande utilité pour ceux qui sont enfoncés dans les terres, & chez qui les vaisseaux de cuivre ne sont pas communs.

Manière de faire le Sel blanc de Normandie.

Le sel blanc de Normandie ne se fait pas par un raffinage de sel gris, mais il a cette couleur naturellement au sortir des plombs où il se fabrique.

Pour le faire, les Sauniers Normands qui travaillent aux salines ramassent sur la plage de la mer qui en est voisine, un sable limoneux que le montant de la marée a couvert & impregné de ses eaux pendant 7 ou 8 jours ; ce sable transporté dans des fosses préparées exprès, se décharge peu à peu de toute son eau qui se filtre à travers de la paille dont le fond des fosses est rempli, & qui s'écoule dans des futailles mises pour la recevoir ; c'est de cette eau qu'ils font leur sel.

Les fourneaux sont de terre, & les vases ou espèces de chaudières où se fait la cuisson sont de plomb, d'où leur est venu leur nom. Chaque fourneau fait bouillir quatre plombs qui sont de forme quarrée, & qui ont chacun environ 3 pieds de long, 2 de large & 5 ou 6 pouces de haut. Dans les lieux où le bois est commun, on s'en sert pour entretenir le feu des fourneaux ; ailleurs

où il est plus rare on brûle des ajons, que dans ces quartiers-là on nomme *du jan ou de la vigne*. Quatre plombs composent une saline.

Lorsque l'eau dont on a rempli les plombs commence à bouillir, on ôte l'écume qu'elle jette en abondance, & à mesure qu'elle diminue, on y remet d'autre eau qu'on continue aussi d'écumer; quand elle s'épaissit, on la remue continuellement avec un bâton large & recourbé par un bout, qu'on appelle *une cuiller*, & le grain s'étant formé, on le retire de dessus le feu pour le faire épurer.

On appelle *épurer le sel*, le laisser ressuyer dans de grandes mannes d'osier où il acheve de se sécher & de perdre une espèce d'humidité qui lui restoit encore. Le sel bien épuré se met en monceaux & puis se porte au magasin.

Le commerce du sel gris & blanc est d'un profit immense pour la France, mais plus encore pour l'état que pour les particuliers qui le font & qui le débitent. Voyez l'art. *Gabelle*.

S. M. ne paie ce sel qu'au prix du marchand, réglé à 20 livres la charge du poids de 6720 livres, & qu'on revend plus ou moins suivant les besoins de l'état, mais toujours deux, trois ou quatre fois plus qu'il n'a coûté.

Ce sont le Anglois, les Hollandois, les Hambourgeois & la plupart des nations du Nord, sur-tout les Suédois & les Danois, qui enlevent les sels de Brouage & du comté Nantois, qu'ils achetent, année commune, depuis 20 jusqu'à 30 livres la charge pour ceux du Croisic, & depuis 30 jusqu'à 35 livres pour ceux de Bourneuf, & les autres à proportion.

Celui de Guerande est plus blanc, plus léger & même meilleur; & les Anglois, les Irlandois & les Espagnols le préferent aux autres; c'est néanmoins de celui de Bourneuf, quoique plus gris & plus pesant, qu'on se sert en France & dans toute la mer Baltique, particulièrement en Pologne, où, outre les salaisons des chairs auxquelles on l'emploie, il sert encore au labourage, échauffant la terre & empêchant plusieurs petites vermines de ronger le grain; c'est aussi de ce sel qu'on transporte en Zelande & en Flandre pour le raffinage.

Les Hollandois & les Anglois, pour tâcher de se passer des sels de France, ont souvent tenté d'ôter à ceux d'Espagne & de Portugal l'âcreté & la sérosité qui leur sont naturelles, & qui les rendent peu propres à la salaison des chairs & du poisson; pour cela ils les font bouillir avec de l'eau de mer & un peu de sel François qu'ils tâchent d'avoir par le moyen des nations neutres, ce qui non-seulement les adoucit, selon qu'ils le débitent, mais encor les augmentent d'un tiers; mais ce qui prouve que cet affinage ne

leur réussit pas autant qu'ils le publient, est l'empressement que l'une & l'autre nation marque de revenir se fournir de sel en Bretagne & dans le pays d'Aunis, aussi-tôt que quelque traité de paix avec la France leur en ouvre le commerce.

Voyez à l'art. *Salines*, comment les Hollandois augmentent & bénéficient le sel, selon Ustariz.

Sel terrestre & fossile, ou *Sel gemme*.

Ce sel s'appelle *sel gemme*, à cause d'une espèce de transparence & de lucidité qui lui donne quelque chose des pierres précieuses nommées en latin *gemme*, dont en effet il approcheroit, s'il n'y a rien d'exagéré dans la relation d'Edouard Brown, sçavant médecin Anglois de la société royale de Londres, qui descendit dans les mines de sel de Hongrie dans le voyage qu'il fit en Allemagne vers le milieu du XVIIe. siècle.

Mines de Sel de Pologne.

Ces mines furent découvertes vers l'an 1252; elles sont dans un village appellé *Wilisca*, à 5 lieues de Cracovie. C'est une chose qui effraie que la profondeur de ces salines; mais il est encore plus étonnant, quand on y est descendu, d'y trouver une espèce de république souterraine, qui a ses loix, ses familles, & même ses voitures publiques, puisqu'on y nourrit des chevaux pour traîner jusqu'à l'ouverture de la carrière les quartiers de pierre de sel, que les machines & les engins qui sont au dessus doivent tirer en haut.

Les pierres de sel se taillent en façon de gros cylindres, & les ouvriers y travaillent avec les marteaux, les pinces & les ciseaux, à peu près comme les carriers en France, pour détacher la pierre de taille des différens bancs où elle se trouve dans les carrières. Lorsque ces pesantes masses sont hors des salines, on les brise avec des mailloches en plusieurs morceaux propres à être mis au moulin, où l'on acheve de les moudre & de les réduire en une espèce de grosse farine qui sert à tous les usages du sel marin.

Il y a dans les salines de Wilisca deux sortes de sel gemme; l'un plus dur, plus transparent, & dont la crystallisation paroît plus parfaite; c'est le véritable sel gemme des droguistes & des teinturiers, qui se taille comme le crystal, & dont on fait divers ouvrages de curiosité & de dévotion, comme chapelets, gobelets & petits vases: l'autre est moins compacte, & ne peut servir qu'aux salaisons ou aux usages de la table & de la cuisine.

Les mines de sel de la Haute-Hongrie ne sont ni moins fécon-

des ni moins surprenantes : elles se trouvent dans les montagnes, à deux milles d'Eperies, ville du Comté de Scharos ou Scaros, située sur la rivière de Tarza.

La profondeur de la mine est de 180 brasses. Les veines de la pierre minérale se suivent par silons comme celles des métaux, & sont entourées de terre & non pas de rochers.

Ces veines sont ordinairement fort épaisses, s'en trouvant des morceaux de plus de cent milliers, qu'on réduit néanmoins en pièces quarrées de deux pieds de long & d'un pied d'épaisseur, pour les tirer plus facilement de la mine. Au sortir de la saline elles se concassent, & se mettent ensuite au moulin. La couleur de la pierre est un peu grisâtre ; cependant quand elle a été broyée entre les meules, elle devient aussi blanche que si elle avoit été raffinée.

Parmi les pierre minérales propres à faire le sel, il s'en trouve d'aussi dures & d'aussi transparentes que le crystal. Il y en a de blanches, de jaunes & de bleues dont on taille divers ouvrages, & sur lesquelles on grave diverses figures, avec les outils & selon l'art des graveurs sur pierres précieuses.

La mine est froide & humide ; ce qui fait qu'on a quelque peine à réduire le sel en poudre. De l'eau qu'on en tire & qu'on fait bouillir, il se fait un sel à demi-noir, que les bestiaux mangent, & qui les engraisse.

Ces salines sont d'un revenu considérable ; & outre la consommation du sel qui se fait dans le pays, il s'en transporte beaucoup dans les provinces & les états voisins.

Cependant le travail est fort coûteux & ne donne pas grand bénéfice, selon Ustariz, chap. 95. Il y en a aussi en Transilvanie, selon Wallerius.

Les salines de Catalogne se trouvent dans les montagnes du Duché de Cardonne, & appartiennent en propre au Grand d'Espagne qui en porte le titre.

Le sel de Cardonne, propre à la salaison des viandes & à l'usage du ménage, est de trois sortes, le blanc, le gris & le rouge. Le premier, presque semblable au sel marin, hors qu'il n'est pas grainé ; le second, de couleur de fer & d'ardoise, & à cela près avec toutes les qualités du blanc ; & le troisième, d'un rouge de conserve de rose, qui ne diffère des autres que par le mêlange de quelque bol ou terre, qui lui communique sa couleur.

Il y a outre cela un quatrième sel brillant & transparent comme du crystal, qui sert aussi aux salaisons, mais qui est le véritable sel gemme des teinturiers. De cette dernière espèce il y en a de bleu, de verd, d'orangé, de rouge, & de quelques autres teintes, mais qui toutes deviennent blanches quand elles ont été broyées.

Ces quatre sortes de sels se trouvent les uns sur les autres par

différens lits, à peu près comme sont disposés dans les carrières de pierre commune les divers bancs qu'on appelle *coquillart*, banc de marche, banc de pierre franche. &c. On le coupe en gros morceaux plus ou moins gros, mais assez semblables pour la figure aux moilons qui sortent des carrières de France. Le débit de ces sels est considérable; & quand le commerce n'est pas ouvert entre la France & les Puissances qui se fournissent ordinairement des sels de Brouage & du Comté Nantois, on en enleve beaucoup pour les salaisons de Hollande, d'Angleterre & d'Irlande.

Le sel gemme de Catalogne se taille en divers ouvrages, comme ceux de Pologne & de Hongrie.

Nous avons dit, à l'article *Salines*, que l'Espagne fournit abondamment de trois espèces de sel fossile, marin & de fontaine, ainsi nous y renvoyons le lecteur.

Sel gemme pour les teinturiers. Le sel gemme qui se vend à Paris & que les maîtres teinturiers emploient pour leurs teintures, se tire ordinairement de Pologne par la voie de Dantzick, & de Catalogne par celle de Marseille.

Le bon sel gemme doit être en gros morceaux clairs & transparens, facile à se casser, & qui en se cassant se mette en forme de petits grains quarrés. Ce sel rougit au feu comme le fer, & se dissout facilement à l'air: cependant les épiciers le lavent pour le rendre plus brillant & de meilleur débit; mais ils ont soin de le sécher & de l'essuyer aussi-tôt.

Sel qu'on tire des fontaines & puits salés, en Franche-Comté & en Lorraine.

Parmi ces dernières sortes de salines il n'y en a point de plus célèbres, ni qui fournissent du sel avec plus d'abondance, que celles de Franche-Comté. Elles ont donné le nom à Salins, qui n'est pas une des moins considérables de la Comté; & les salines elles-mêmes ont assez de l'air d'une ville, tant l'enclos qui les environne est vaste, & tant il y a de maisons bâties, & d'officiers & d'ouvriers qui y demeurent.

Les sources des fontaines salées sont sous diverses grandes voûtes dans lesquelles on n'arrive qu'après avoir descendu environ 40 degrés. La source d'où l'eau sort en plus grande quantité s'appelle le *grand puits*. Ce qu'il y a d'admirable, c'est de voir une fontaine d'eau douce sortir du roc au milieu de ces fontaines salées, & ce qui ne l'est pas moins, c'est la manière industrieuse dont on se sert pour faire la division de ces eaux, dont le mêlange empêcheroit, ou du moins allongeroit la fabrique du sel.

On ne peut guère s'imaginer combien ces salines produisent de

de sel par an, & combien, outre la consommation de la Province, il s'en débite & s'en transporte dans les pays étrangers, chez les voisins principalement; on en peut néanmoins juger par la modicité du prix de ce sel, & par les droits considérables que le Roi en retire; chaque pain de sel ne se vendant pas plus de 3 sols, & le Roi pour son droit recevant, année commune, environ 600000 livres.

Salines de Lorraine.

Les salines de Lorraine sont considérables, soit par le nombre, soit par le produit du sel, qui seroit encore plus grand, si la fabrique en étoit établie dans toutes celles qui s'y trouvent.

Les principales sont Rozières, Château-Salins & Dieuze. Il y en a plusieurs autres aux environs de la rivière de Seille & de la Sarre, comme Marsal, Saloné, Surable, la Surée & Salle; mais il n'y a guère que ces trois premières qui travaillent.

La saline de Rozières rend 5 à 6 livres de sel pour 100 livres d'eau, celle de Dieuze 12 à 13 pour cent, & celle de Château-Salins 14 à 15.

Rozières fournit par an 6000 muids de sel, Dieuze 8000, & Château-Salins seulement 5590; le muid composé de 16 vaxels, & le vaxel pesant 34 à 35 livres; ce qui revient environ à 560 livres.

Moyenvic est une petite ville de Lorraine dont le Roi a les salines; & c'est d'où l'on tire les sels qui se consomment dans les trois Evêchés: elles avoient été cédées à la France par le traité des Pirénées, & elles lui ont été conservées par celui de Ryswick.

Les eaux dont on fait le sel, se tirent des sources salés dont il y a plusieurs puits très-profonds à Moyenvic: on croit qu'elles contractent cette qualité en passant par des mines de sel fossile que la terre produit, n'y ayant guère d'apparence qu'elles puissent venir de la mer, qui en est fort éloignée; puisqu'en philtrant à travers des terres par un si long espace, elles perdroient leur saline & deviendroient douces.

Tout ce sel est blanc & bien moins salé que le sel marin; ainsi moins il est salé, & plus il s'en distribue; ce qui seroit l'avantage du fermier, qui est chargé de la cuite, de la façon & du débit des sels. Mais pour empêcher l'abus, il y a des officiers préposés pour veiller que la qualité en soit bonne, & qu'il n'y ait point de fraude à la distribution qui s'en fait dans le public.

Les eaux des puits & des sources salées de Lorraine, ont différens degrés de bonté; mais celle de Moyenvic est la meilleure; cent livres d'eau rendant 17 livres de sel, & la plus forte des autres n'allant que de 14 à 15, outre que l'exploitation en coûte moins, ne demandant pas tant de bois & de cuite.

Le produit des gabelles dans les trois Evêchés, est d'environ 400000 livres en tems de guerre; mais il n'est pas si considérable en tems de paix, à cause qu'il y reste peu de troupes.

Le prix commun des sels de cette saline qui se distribuent dans les trois Evêchés, est depuis 110 jusqu'à 120 livres; muid composé de 12 minots; & cela suivant l'éloignemnt des lieux où il se débite.

Ce qui est cause qu'on laisse tant d'autres salines de Lorraine inutiles, c'est le peu de débit qu'on en auroit: cependant l'excédant de ce qui s'en consomme dans le pays, se vend assez bien dans l'Alsace, dans le Palatinat, à Trêves, à Mayence, à Worms, & dans quelques autres Terres de l'Empire situées en deçà du Rhin.

Voyez à l'article des *Salines* celles de la Russie, qui sont très-considérables. Nous ajouterons encore ici les suivantes.

Sel de Portugal.

Le Portugal produit une grande quantité de sel, dont on exporte journellement des charges considérables du port de Sétubal, pour le compte de la plupart des nations septentrionales. On fabrique dans une crique sur la côte occidentale, près d'Aveiro, une grande quantité de sel, que l'on exporte, partie dans les autres ports du royaume, & le reste dans les pays étrangers. St. Ubes, port de mer considérable, un peu au dessous de Lisbonne, est très-fréquenté par la plupart des nations Septentrionales, à cause de la grande quantité de sel qu'on y fait tous les ans. Aleozar do Sol, est ainsi nommé à cause de la grande quantité de sel que ce territoire produit; il est situé à 35 milles au sud-ouest de Lisbonne, de l'autre côté du Tage. *Extrait de la Description du Portugal*, dans le *Journ. Econ.* p. 563, 1759.

Sel de Sicile & de Sardaigne.

A Trapana en Sicile, & en Sardaigne, il y a de bonnes salines; selon Ustariz.

Sel d'Irlande.

Les provisions de sel sont pour l'Irlande ce que le bled est pour l'Angleterre. Ce sont ses productions naturelles & la substance de son commerce extérieur, de sotte qu'on peut les appeller les *mines d'or & d'argent de ce pays.* Mais l'Irlande a connu des tems plus favorables, où toutes les Isles des Anglois tiroient d'Irlande leur

provisions de sel ; au lieu qu'à présent elle a des rivales dans ce commerce, depuis que ces Isles s'en fournissent plus commodément en les tirant des colonies de l'Amérique Septentrionale. *Journ. Econ.* p. 278, 1759.

Le *Dict. du Citoyen* dit que les pays du nord n'ont pas un soleil assez ardent pour obtenir facilement du sel, & que ceux situés au delà du 42e. degré de latitude, comme est l'Espagne, ont un sel trop corrosif, qui mange & détruit les chairs, au lieu de les nourrir & de les conserver. La France seule semble, dit-il, jouir d'un climat tempéré propre à faire le sel, aussi le commerce & le profit en sont immenses. Cependant nous allons voir que l'Islande & la Norwege peuvent faire du sel marin, & qu'on pourroit même en fabriquer beaucoup plus, de même qu'en Jutlande, & autres pays de S. M. le Roi de Danemarck.

Wallerius dit qu'on peut obtenir du sel dans les pays du nord, par le moyen du feu, & par le froid, comme on le fait dans les pays froids. *Minéral.* tom. I, p. 316.

Sel d'Islande.

On croit qu'on trouveroit du sel en Islande, si l'on vouloit l'y chercher. On assure en avoir vu. Il y en a dans les rochers qui bordent la mer & qu'on recueille avec grand soin Ce sel y est déposé par l'eau de la mer, après qu'elle a été cuite par le soleil. On a fait autrefois du sel en Islande, comme il est aisé de le prouver par d'anciennes chartes qu'on a conservées. Il y en a qui accordent aux églises & aux ecclésiastiques, le pouvoir de faire & de cuire du sel, sur-tout dans le nord du pays, ensorte qu'il faut qu'il y ait eu des salines, ou qu'on ait tiré du sel de l'eau de la mer. *Merc. Danois*, p. 332, Mai 1753.

Sel de Norwège.

M. Pontopidan, dans son *Histoire naturelle de Norwège*, tom. I, fait la description des salines de Tonsberg, dans le gouvernement d'Aggerhus ou de Christiania, que le Roi Christian VI y a fait établir en 1739, par M. de Beust, conseiller-privé & directeur général des salines; on y fait monter l'eau de la mer au haut de deux bâtimens, chacun long de 2000 pieds. Quand par la filtration & l'évaporation l'eau a acquis le degré nécessaire de salure, on la fait bouillir dans des chaudières, qui en deux, ou selon la saison; en trois fois vingt-quatre heures, rendent chacune 22 tonnes de sel : la tonne a douze boisseaux, ou schepels, chaque chaudière consume pour cette quantité quatre à cinq cordes de bois. Le sel en est

menu & vaut rixd. 3, 5 m. la tonne, ou rixd. 32 de last. On prétend qu'il vaut celui de France & de Portugal. Si l'on pouvoit donc en fabriquer & raffiner suffisamment pour les salaisons des poissons, & pour l'usage ordinaire, on épargneroit l'achat des sels étrangers, qui est très-considérable. Quel avantage n'en résulteroit-il pas pas pour les pays?

Sel de Jutlande en Danemarck.

Sel d'algue marine. Cette plante abonde en sels, mais pas autant que le varech, comme on a dit à l'article *Algue*. On fait du sel de cette plante dans la presqu'Isle septentrionale de Jutlande nommée Vendyssel, ou Wensussel. On amasse de cette plante autant qu'on le peut le long du rivage, on la retourne sur un pré comme le foin jusqu'à ce qu'elle soit sèche, on l'amoncelle ensuite & on y met le feu; on recueille précieusement les cendres, de la lessive desquelles on tire le sel en crystaux. Dix-huit tonneaux d'algue donnent huit tonneaux de cendres, d'où il vient un tonneau de sel, il faut deux chariots de tourbe pour le faire bouillir, & on change de chaudières au bout de trois ans. On a grand soin de rejetter dans la mer les cendres lessivées, elles détruisent la fertillité du terrein où on les laisse. *Merc. Danois*, p. 59, Août 1759.

Salines d'Asie, d'Afrique & d'Amérique.

Il seroit trop long, & peut-être assez inutile, d'ajouter tant d'autres salines considérables qui se trouvent dans l'Asie, l'Afrique & l'Amérique, dont parlent les histoires & les relations; mais pour donner du moins une idée de quelques-unes de ces salines étrangères, on va dire quelque chose de l'étang salé qui se trouve dans la Nouvelle-Espagne, assez près du Havre de Saline. *Voy.* aussi l'art. *Salines*.

Cet étang appartient à la ville de Campêche, située dans le Jucatan, province de la Nouvelle-Espagne. Il est assez proche de la mer, & pas bien loin du port que de son nom, on appelle le Havre de Saline, qui est à vingt lieues de Campêche sur la même côte.

L'eau de cet étang se crystallise par la seule ardeur du soleil, & vers les mois de Mai & de Juin acheve de se grener & de se réduire en sel.

Lorsque les habitans de Campêche croient le sel assez grené, ils en font avertir les Indiens de leur dépendance, & les séparant en plusieurs escouades de 40 à 50 familles, qui se relevent toutes les es semaines, ils les envoient ramasser ce sel, dont ils fond au bord

de l'étang de grands & hauts monceaux en forme pyramidale, assez semblables aux meules de foin qu'on éleve dans les prairies de quelques provinces de France, pour y passer l'hiver.

Ces monceaux achevés, on les couvre entièrement de roseaux & d'herbe sèche; en y mettant le feu on brûle toute la superficie des meules; ce qui leur fait une croûte noire & épaisse, qui résiste aux plus grandes pluies, & qui conserve le sel qui est au dedans tout-à-fait sec, sans qu'il puisse être endommagé d'aucune intemperie de l'air.

Ces sels se consomment en partie dans la province, & en partie dans les ports de la Baie de Mexique, particulièrement dans ceux d'Alvarado & de Tompres, deux villes dans lesquelles il se fait un grand négoce de poisson salé, & où les habitans de Campêche transportent leurs sels dans des barques & autres bâtimens qu'ils en vont charger au Havre de Saline.

Sel de la Côte des Patagons.

Dans le voyage de l'Amiral Anson, liv. I, chap. 6, pag. 120, il est dit qu'étant arrivés au port S. Julien sur la côte des Patagons, ils envoyerent pour chercher le marais salant, afin d'y ramasser du sel pour l'usage de son escadre; mais qu'en ayant apporté un échantillon, il avoit une très-chétive apparence, & il y en avoit très-peu; apparemment que la saison étoit trop pluvieuse & l'avoit fait fondre; car le chevalier Marborough observa, durant son séjour au port S. Julien, que ce sel étoit fort blanc & fort bon, & qu'en Février il y en avoit de quoi charger mille vaisseaux.

Manière de faire du Sel dans le Royaume d'Asem.

Les habitans du royaume d'Asem, pour suppléer au défaut du sel qui leur manque, en font de deux sortes d'artificiel, qu'ils emploient aux mêmes usages que les sels naturels.

Pour faire le premier, on ramasse cette matière verdâtre qui se trouve sur les eaux dormantes, on la fait sécher, & on la brûle; & les cendres qui en viennent étant bouillies & passées, leur tiennent lieu de sel.

L'autre sel, qui est incomparablement meilleur, se fait avec les feuilles de cette plante qu'on nomme aux Indes, *figuier d'Adam*. Lorsque ces feuilles ont été séchées, & ensuite brûlées, on en met les cendres dans de l'eau pour adoucir leur âcreté, après qu'elles ont été remuées pendant douze à quinze heures, on passe cette eau trois fois à travers un linge, & on la fait bouillir; à mesure qu'elle bout, le fond en vient épais: & quand elle est consom-

mée, on y trouve pour sédiment, un sel blanc & assez bon.

Sel de Syrie.

M. Al. Drummond, consul Anglois d'Alep, dans son *Voyage en Chypre & en Syrie*, dit, chap. IV, qu'en Syrie, en allant d'Alep à Gibul, il descendit dans la vallée de sel, qui a une étendue immense; comme elle ne peut pas avoir de communication avec la mer, il faut que la terre y soit bien imprégnée de sel. Ce minéral se mêle avec les eaux qui descendent des montagnes des environs, & les parties aqueuses étant ensuite exhalées, par la chaleur du soleil, la concrétion du sel se fait tout simplement. Voici la manière dont on y travaille le sel. Les enfans le cassent avec de petites battes armées de têtes de gros clous; dans cet état les hommes le mettent dans des tonneaux, & le portent à Alep pour le vendre. Il y en a une petite portion qui se salit en se mêlant avec de la terre; on le vend à bon compte aux gens de la campagne qui le font bouillir. *Voyageurs Modernes*, in-12. tome IV, pag. 69, 1760.

Sel d'Egypte.

A l'exception de la Pologne, il n'y a point de pays qui produise une si grande abondance de sel commun que l'Egypte. Il est formé la plupart de rochers de sel, comme il paroît par beaucoup de mines de sel qu'on trouve dans le pays, & qui donnent un sel de couleur rougeâtre, mêlé de chaux, que les gens du pays appellent *natron*, & dont ils se servent pour assaisonner leurs viandes. La plupart des puits d'Egypte ont leur eau salée, & cela est si ordinaire, que l'on regarde comme une merveille un puits qui est proche de Materic, l'Héliopolis des anciens, & dont l'eau est douce. Si le Nil ne suppléoit à ce défaut, l'Egypte ne seroit point si peuplée, on la verroit aussi déserte que l'Arabie. Quiconque possede un puits d'eau douce en Egypte ou en Arabie, croit avoir en sa possession le plus précieux des trésors, & il se donne bien de garde d'en donner connoissance à qui que ce soit autre qu'à ses enfans.

Ce qui prouve que le terrein d'Egypte contient beaucoup de sel; c'est que tous les matins avant le lever du soleil, on voit la terre couverte d'une espèce de croûte blanche de sel, qui s'attache sur le gazon, précisément comme on la voit couverte de gelée blanche en automne dans les pays septentrionaux de l'Europe: de tout le Levant, il n'y a que l'Egypte où j'ai vu le terrein ainsi couvert de sel, si ce n'est autour de la mer Morte ou lac de Sodome, où j'ai rencontré la même nature de terrein qu'en Egypte.

Une terre salée produit des végétaux salés; & ils se trouvent en Egypte plus abondans, tant pour leur variété que pour leur quantité, qu'en aucun des pays orientaux: les herbes les plus communes du pays, tant dans le voisinage de la mer que dans les cantons qui en sont les plus éloignés, sont différentes espèces de mesembryanthem ou de chenopodia.

Les bestiaux qui aiment les herbes salées, mangent de ces différentes sortes selon leur goût particulier; les bœufs & les moutons s'attachent au chenopode; les chèvres & les chameaux mangent de toutes les espèces d'herbes salées & autres. J'ai remarqué qu'en Egypte, même les herbes qui de leur nature ne sont pas salées, ont toutes un petit goût de sel plus ou moins sensible. Il n'y a pas jusqu'au treffle dont on a provision toute l'année verd ou sec, qui n'ait aussi un petit goût de sel.

Cette observation sert à expliquer l'acide du sel commun qui se rencontre dans le sel ammoniac. Voyez *Ammoniac* & *Natron*. *Extrait d'un Mémoire d'un Gentilhomme Suédois, sur la manière de préparer le sel ammoniac.* Voyez *Journal Econom.* page 171, Décembre 1756.

Les Anglois font un grand commerce de sel pour l'usage de leurs colonies dans l'Amérique. Ils vont les prendre le plus ordinairement aux Isles du Cap Verd; sçavoir, à l'Isle de Mai, & à celle de Sel. Le nombre de leurs bâtimens qui vont y en charger, se monte quelquefois jusqu'à cent dans une année, sans autre dépense que celle de faire ramasser le sel dans les salines, & de le faire transporter à bord, ce qui se fait encore à peu de frais, à cause de l'abondance des ânes qu'il y a dans ces Isles, & qu'ils louent à bon marché. Les vaisseaux & les barques Angloises qui y chargent de ce sel, sont ordinairement gardés par un vaisseau de guerre, à cause des pirates de Salé, ou autres, qui rodent le long des côtes de l'Afrique & des Isles voisines.

SEMENCE. Ce qui sert à la production & conservation de l'espèce, tant parmi les hommes & les animaux, que dans les arbres, les fleurs & les plantes.

Les semences potagères sont en si grand nombre & si connues, qu'il seroit assez inutile de les rapporter ici. A l'égard des semences qui sont du nombre des drogues médicinales, on traite amplement dans plusieurs articles de ce dictionnaire & dans leur ordre alphabétique, de celles qui viennent des pays étrangers, particulièrement du Levant, de l'Orient & de l'Amérique; ce qu'on fait aussi de celles qui servent à la teinture & à ensemencer les terres, sur-tout des graines qui viennent de la mer Baltique.

Parmi les semences des jardins, il y en a quatre qu'on nomme

semences froides, qui sont celles de la citrouille, de la courge, du melon & du concombre; & quatre autres à qui l'on donne le nom de *semences chaudes*, qui sont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi.

Quoiqu'il y ait en France, & presque dans toutes ses provinces, quantité de ces graines qu'on appelle les *quatre semences froides*, c'est cependant d'Italie, ou du moins de la Touraine, que les épiciers-droguistes de Paris ont coutume de les faire venir, & d'où ils les tirent, quelquefois toutes mondées, & quelquefois encore dans leurs coques. La bonne qualité de ces semences consiste en ce qu'elles soient nouvelles, c'est-à-dire, de l'année, pesantes, sèches, & qu'elles ne sentent ni le rance, ni le moisi.

L'usage des quatre semences froides est pour faire des émulsions, des boissons rafraîchissantes, de la pâte à laver les mains, & de l'huile que les dames croient bonne à conserver & embellir leur teint.

Les botanistes physiciens n'entendent pas à l'égard des plantes, le mot de semence comme le vulgaire; le mot de graine convient mieux, pour désigner celle qui sert à semer, de quelque sorte de plante qu'elle vienne, & par laquelle on veut la multiplier au moyen de la culture. La semence dans les plantes est proprement la poussière jaune, ou colorée, que fournissent les étamines de leurs fleurs. C'est cette matière fine qui féconde la graine dans chaque individu des plantes; car la graine doit être regardée comme l'œuf de l'espèce, de même que les graines des vers à soies sont reconnues par les œufs de cette espèce d'animal.

SEMPITERNE ou PERPÉTUANNE. Espèce d'étoffe de laine croisée dont la qualité a du rapport à celle d'une serge sommière, de laquelle le poil n'a point encore été tiré : elle se fabrique ordinairement en Angleterre, particulièrement à Colchester, à Excester, & aux environs de ces lieux ; elle a 3 quarts de large, & 20 aunes ou environ de long, mesure de Paris.

Les sempiternes sont, pour la plupart, destinées pour l'Espagne & pour l'Italie, mais plus particulièrement pour l'Espagne, où il s'en envoie beaucoup. On en fabrique depuis quelques années dans les manufactures de France à l'imitation de celles d'Angleterre, comme à Montpellier, à Nîmes, à Castres, & en d'autres villes du Bas-Languedoc. Il s'en fait aussi à Beauvais qui sont très-estimées à Cadix, où les marchands François les envoient toutes teintes de différentes couleurs.

Les marchands de Languedoc envoient quantité de ces sempiternes en Italie sous le nom de *serges impériales*, qui sont un peu plus fines que celles destinées pour l'Espagne. Voyez *Serge*.

Les pièces de sempiternes de Beauvais ne doivent avoir que 20 aunes de long.

Les sempiternes destinées pour l'Amérique Espagnole, s'envoient ordinairement par assortimens de quarante pièces; sçavoir, 15 pièces verd de perroquet, 15 pièces bleu céleste, 5 pièces musc & 5 pièces noires.

SEMPITERNILLE. C'est une espèce de sempiterne, mais moins fine. Il ne s'en fait guère qu'en Angleterre. Les Anglois en envoient en Espagne, année commune, pour deux cens vingt mille livres, qui passent presque toutes aux Indes Occidentales.

SÉNÉ. C'est une drogue très-connue. C'est cette feuille purgative que les médecins, pour la déguiser, appellent quelquefois *feuille orientale*, & qu'ils emploient souvent dans leurs compositions purgatives.

L'arbrisseau qui porte cette feuille, se cultive en plusieurs endroits du Levant, & y croît de la hauteur de 5 à 6 pieds; il pousse des branches ligneuses, souples & garnies de feuilles rangées sur une côte simple; ses fleurs sont composées de cinq pièces de couleur jaune tirant sur l'oranger; elles donnent des fruits ou gousses verdâtres, applaties, courtes, larges, taillées en croissant & composées de deux cosses membraneuses qui renferment entre elles, dans de petites loges, des semences qui ont la figure d'un pepin de raisins; on nomme ces gousses *follicules de séné*; quelques médecins les préfèrent aux feuilles de séné. Rarement voit-on dans les jardins en France ce séné, qui y périt sans y donner de la graine; on y élève plus aisément celui qu'on nomme *séné d'Italie*, espèce qui se seme tous les ans, & qui est commune aux environs de Florence. C'est une herbe haute d'un pied, & dont les feuilles sont charnues, presque rondes & gluante au goût; l'usages de ces feuilles en médecine est inférieur à celui du séné du Levant, au rapport même des Italiens.

Le P. Plumier a trouvé dans les Antilles, une troisième espèce de séné, qui a ses feuilles plus longues que les précédentes, & plus étroites à proportion de leur grandeur; il les compare à celles du troësne.

Le séné de Mocha a quelque rapport avec ce dernier séné, par sa figure longue & étroite; mais comme on n'en a pas vu le fruit, on ne peut assurer que le séné de Mocha soit un vrai séné.

M. Blondel, qui a été long-tems consul de la nation Françoise dans plusieurs Echelles du Levant, nous assure néanmoins que le vrai séné ne croît que dans les bois d'Ethiopie, & en Arabie aux environs de Mocha, qu'on ne l'achetoit autrefois qu'au Caire,

& que celui qu'on tire de Seyde, de Tripoli, &c. y est apporté du Caire ou d'Arabie par des caravanes, ou d'Alexandrie par mer.

A quelques journées d'Essené, dans les déserts voisins de la Libye, on trouve une contrée où croît l'arbre du séné. Un peuple barbare, habitant de ce pays, ébranche cet arbre dans une certaine saison de l'année, & en apporte les branches à Essené. C'est delà qu'elles sont envoyées au Caire, où l'on en détache les feuilles dont on se sert dans nos médecines. On y en apporte aussi des pays voisins de la Mecque; & commé si l'on avoit craint de séparer deux choses, qui vont ordinairement ensemble, on y a joint la casse, qui vient de Damiette, pour en faire une ferme particulière, dépendante uniquement du Bacha. Ainsi, son fermier seul a le droit de faire ce commerce, que la trop grande abondance, comme la trop petite quantité rend également désavantageux. Il paie souvent bien cher le privilège exclusif qu'il a d'acheter ces drogues de la première main; ce que nous apprenons de la *Description de l'Egypte* de M. de Maillet.

M. Garcin a découvert aux Indes six nouvelles espèces de séné, dont deux se trouvent dans Plukenet, botaniste Anglois, & deux dans le *Thesaurus Zeylanicus* de M. Burmann. Outre ce nombre, il y en a encore dix dans le même Plukenet, & quatre dans Burmann, en tout 23 espèces de connues jusqu'à présent.

M. Lemery, & les épiciers-droguistes de Paris, distinguent trois sortes de séné qui leur viennent toutes du Levant dans des balles qu'on appelle *couffes*.

La première espèce est le séné qui vient de Seyde, qu'on nomme *séné de l'appalt*, du mot *appalto*, qui en langue Franque & en Italien, signifie ferme ou gabelle, les douaniers du grand seigneur faisant payer un droit assez considérable pour en permettre le transport.

La seconde espèce est le séné qu'on tire de Tripoli ou d'Alexandrie.

Et la troisième est cette espèce qu'on appelle *séné de Mocha* ou *séné à la pique*.

Le meilleur de ces trois sortes de séné est le séné de Seyde, qu'il faut choisir (suivant l'opinion de Pomet dans son *Histoire générale des Drogues*) en feuilles étroites d'une moyenne grandeur, & en forme de fer de pique, d'une couleur verd-pâle, d'une odeur pénétrante, doux à manier, le plus entier qu'il se peut, sans feuilles mortes & sans mêlange d'autres corps étrangers.

Le séné de Tripoli a le second rang en bonté; sa différence d'avec celui de Seyde consiste dans sa couleur qui est très-verte, dans son odeur qu'il a très-foible, & dans une certaine âpreté ou rudesse qu'on remarque en maniant ses feuilles : les follicules de

séné qu'on tire des mêmes endroits, pour être bonnes, doivent être épaisses, grandes, d'une couleur verdâtre, & que leurs semences soient grosses & bien nourries.

Pour le séné qu'on nomme *séné de Mocha* ou *séné à la pique*, c'est le moins estimé de tous.

Les follicules de séné doivent être choisies épaisses, grandes, d'une couleur verdâtre, & que la semence qui est dedans soit grosse & bien nourrie. Il faut rejetter, comme mal-faisantes, celles qui sont noirâtres & déchirées, & dont les pepins sont secs, arides & moisis. *Dictionn. du Citoyen.*

Le Pérou a aussi son séné, & l'on trouve une plante dans le Chily qui, non-seulement ressemble au vrai séné de Seyde par ses tiges, ses feuilles & ses fleurs, mais qui en a encore la vertu purgative; les Indiens l'appellent *uno perquen*. C'est de cette drogue dont on se sert à San-Jago & presque dans tout le Chily, au défaut du séné de Levant qui y est très-rare & très-cher.

On emploie en France, sur-tout en Languedoc, en Provence, deux plantes qui ne ressemblent en rien au séné du Levant : les botanistes nomment l'une *gratiola* ou *gratia dei*, & l'autre *alypon montis ceti*, autrement *turbit blanc*; mais leurs vertus sont fort différentes; la première fait vomir, & l'autre purge violemment.

SENEKA. C'est la racine d'une espèce de polygala qui croît dans la Virginie; en Anglois on l'appelle *the rattle snakeroot*, en François *racine contre la morsure du serpent à sonnettes* ou le *seneka*.

Cette racine est vivace, longue d'un demi-empan ou d'un empan, de la grosseur environ du petit doigt, plus ou moins avancée, tortueuse, partagée en plusieurs branches, garnies de fibres latérales, & d'une côte saillante qui s'étend dans toute sa longueur : elle est jaunâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, un peu amer, & légérement aromatique. On distingue la racine de seneka par une côte membraneuse saillante, qui règne d'un seul côté dans toute sa longueur.

M. Tennent, médecin Anglois, qui a demeuré plusieurs années dans la Virginie, ayant vu la vertu & l'efficacité de cette racine dans la morsure du serpent à sonnettes, a conclu qu'elle pourroit être encore utile dans les autres maladies où le sang est coagulé & tenace : en conséquence, il l'a essayée dans la pleurésie, & les heureux succès qu'il a eu, l'ont engagé à continuer. On a suivi son exemple à Paris, & il paroît qu'on n'a pas lieu de s'en repentir. Ceux qui voudront en sçavoir davantage, peuvent consulter la *Matière médicale* de M. Geoffroy, d'où ceci est tiré, & *l'Histoire de l'Académie Royale des Sciences.*

SENEVÉ. Plante qui produit la graine qu'on appelle communément *graine de moutarde*.

Il y en a de trois sortes; le senevé sauvage, celui des jardins, & un autre qui tient le milieu entre les deux. Les senevés des deux dernières espèces se sement; celui des jardins a la graine noire, & l'on en fait la composition qu'on appelle *de la moutarde*; la graine de l'autre est blanche, & il a les feuilles comme la roquette.

Il y a onze espèces de connues, dont il y en a quatre qui croissent en Espagne, & deux aux Indes Orientales.

Le senevé sert à préparer les peaux de chagrin ou celles des autres animaux qu'on passe en chagrin.

SERASSES. Toiles de coton qui se fabriquent dans plusieurs endroits des Indes Orientales, particulièrement à Cambaye. Ce sont les mêmes toiles que l'on nomme *sarasses* à la côte de Coromandel & au royaume de Bengale, dont les Hollandois font un grand usage à Batavia.

SERETH, ou SEREQUE. C'est une plante que quelques teinturiers nomment ainsi: ce n'est autre chose qu'une espèce de genêt dont les Espagnols se servent pour teindre en jaune, & que Charles de l'Ecluse nous a fait connoître dans son *Histoire des Plantes rares*, en latin, sous le nom de *Genista tinctoria Hispanica*, *Hist.* 101. Il en donne une bonne description, & la figure, la faisant en quelque manière ressembler au genêt des teinturiers d'Allemagne, qu'on nomme communément *genestrolle* : mais celle-ci est plus haute, plus branchue, garnie de feuilles au dessus d'un petit tronc, & argentée par dessous. Elle porte ses fleurs de la même forme au sommet de ses rameaux, comme le genêt d'Allemagne : celui d'Espagne est plus agréable à voir dans toutes ses parties. L'Ecluse dit qu'il n'en a vu que dans le royaume de Murcie. M. Savary rapporte, dans la première édition de son *Dictionnaire*, que cette espèce s'est naturalisée en France, & particulièrement en Provence, d'où les marchands droguistes de Paris la font venir : cependant M. Garidel, qui a traité exactement toutes les plantes qui naissent en Provence, n'en fait du tout point mention, non plus que M. Magnol, dans son *Botanicum Monspeliense*. Il y a apparence que ce n'est que l'espèce d'Allemagne dont il a voulu parler, qui croît aussi en Provence; mais beaucoup moins qu'en Allemagne, & que par-tout ailleurs plus au Nord.

C'est une erreur bien grossière que C. Bauhin a faite, d'avoir pris l'orisel, ou orseille des Cânaries de Thevet, pour la même

plante que notre genêt. Clusius fait bien mention de cet orseille, & Dalechamp après lui, à l'article de ce genêt; mais il ne paroît pas que ces deux auteurs-ci aient confondu ces deux plantes en parlant de celle que Thevet rapporte croître aux Isles Canaries sous le nom d'*oricelle*. Clusius dit seulement que » Thevet a laissé » par écrit qu'il croît aux Isles Canaries une herbe que les habi- » tans du lieu appellent *oricelle*, & les Arabes *sereth*, de laquelle » ils font une belle teinture pour les cuirs que l'on y porte d'Es- » pagne «. Furetière a suivi cette erreur, & M. Savary l'a tirée de celui-ci. J'ai expliqué, dans l'article *orseille*, que cette plante des Canaries est une véritable espèce d'algue, qui est une plante marine, infiniment différente du genre de genêt.

On appelle notre plante *herbe à jaunir*, assez vulgairement. De *sereth*, mot Arabe, que porte l'orseille, on a fait *sereque*, lequel nom on a mal appliqué à ce genêt d'Espagne.

SERGE. Etoffe de laine croisée, qui se manufacture sur un métier à quatre marches, ainsi que les ratines & autres étoffes semblables qui ont de la croisure.

La serge est une espèce de tissu composé de fils de laine entrelassés les uns dans les autres d'une certaine manière qui forme la croisure, dont ceux qui vont d'un bout à l'autre pièce, s'appellent *la chaîne*; & les autres qui sont disposés en travers sur la largeur de l'étoffe, se nomment communément *la trame*, & quelquefois l'enflure.

Les serges ont divers noms qui leur ont été donnés, ou par les marchands & fabriquans, pour les distinguer & les faire mieux valoir, ou qu'elles ont pris de leurs différentes espèces & qualités, ou des lieux de France où elles ont été fabriquées, ou des pays étrangers d'où elles ont été imitées. Ainsi l'on dit, une serge de seigneur, une serge à la reine, une serge impériale, &c. une serge rase, une serge à poil, une serge drapée, une serge à deux envers, &c. une serge de Berry, une serge de Beauvais, une serge de Mouy, une serge de S. Lo, une serge d'Aumale, une serge de Crévecœur, une serge de Blicour, une serge de Chartres, &c. une serge façon de Londres, une serge façon d'Arscot, une serge de Rome, une serge de Ségovie, &c.

Les serges qui se fabriquent en France, de quelques noms dont on les distingue, ou de quelques qualités qu'elles puissent être, ont des longueurs & des largeurs différentes, suivant les lieux où elles sont manufacturées. Ces longueurs & largeurs ont été fixées par des réglemens ou des arrêts.

Les serges à poil, serges de Ségovie, serges de Beauvais à poil & à deux envers; serges de S. Lo, Falaise & Vendôme; serges

de Dreux, de Neuilly, d'Orléans & de Troyes, ont une aune de large, & la pièce 20 ou 21 aunes de long.

Les autres serges ont aussi la plupart une aune de large, & la pièce 20 à 21 aunes de long, d'autres 35 à 40 aunes; il y en a de 2 tiers & demi de large & de 20 aunes de long, comme celles façon de Londres. Les serges moyennes 2 tiers de larges, & 21 aunes de long. Il y en a de demi-aune de largeur, demi-aune demi-quart, de 3 quarts, &c.

Serges de Rome, voyez *Moncahiard.*

Les serges de Nîmes & d'Usez ont demi-aune moins 2 pouces de large, apprêtées, & il est permis de fabriquer des serges de Mouy de 5 8mes. de large, au lieu de 2 tiers portés par l'art. 11 du réglement de 1669.

Les serges rases de deux étaims qui se fabriquent à S. Maixant, la Mothe, Meste, Vivonne, Lusignan & autres lieux de la province du Poitou, doivent avoir demi-aune de large & 21 aunes de long tout apprêtées.

Les serges rases grises, mêlées de deux étaims, qui se fabriquent à Niort, Poitiers, Thouars & autres lieux de la Province, doivent avoir demi-aune de large 21 aunes de long tout apprêtées.

Les grosses serges drapées qui se fabriquent à Niort & autres lieux de la Province, doivent avoir une aune de large & 15 à 16 aunes de long tout apprêtées.

Les serges de deux laines ou chaînes d'étaim, qui se fabriquent à Lusignan, Poitiers, Châtellerault, Vivonne, Castel-la-Chaise, Gensay, Civay, Charoux, Thouars, & dans les autres lieux de la Province, doivent avoir demi-aune de large & 21 aunes de long tout apprêtées.

Suivant un autre arrêt du conseil du 25 Août 1705, les serges impériales qui se fabriquent en Languedoc, doivent avoir au moins trois quarts & demi de large, ce qui revient à trois quarts d'aune de Paris. Ces sortes de serges, qu'on nomme aussi *sempiternes* ou *perpétuanes*, sont presque toutes destinées pour l'Italie & pour l'Espagne. Ce sont les Anglois qui en ont été les premiers inventeurs. Voyez *Sempiterne.*

Les serges fines drapées blanches de Romorentin en Berry, suivant le réglement du 27 Avril 1706, ont une aune de large, & 22 à 24 aunes de long. Celles gris-blanc, gris-de-fer, gris-bluté, gris-argentin & demi-gris mêlé, &c. sont aussi d'une aune de large, & de 21 à 22 aunes de long, de même que les serges croisées, & les cordats gris-de-fer & autres couleurs.

Les serges de Tricot & Piennes en Picardie, par arrêt du 17 Août 1718, tant les blanches que les grises, doivent être au retour du foulon de 2 tiers de large, & de 25 à 26 aunes de long.

Les ſerges des provinces de Bourgogne, Breſſe, Bugey, Valromey & Gex, ſuivant le réglement de 1718, ſont d'une aune de large drapées, façon de ratine ; d'autres de 2 tiers de même qualité ; celles nommées *félines*, doivent avoir une demi-aune au retour du foulon. Les ſerges demi-Londres qui ſe fabriquent à Autun ont 2 tiers d'aune de largeur, de même que les ſerges de Londres de la manufacture royale de Seignelay. Les ſerges drapées nommées *ratines* qui ſe fabriquent à Châtillon-ſur-Seine, ont une aune de large.

Les ſerges qui ſe fabriquent dans la généralité de Bourgogne, ſeront fabriquées en conformité des réglemens généraux de 1669, & n'auront que 21 à 23 aunes de longueur au plus.

Serges façon de Londres.

La France a l'obligation de l'établiſſement de la manufacture des ſerges façon de Londres, aux nommés Louis Bezuel & Nicolas de la Coudre, aſſociés. Ce furent ces habiles manufacturiers qui commencèrent à en faire fabriquer à Aumale, petite ville de Normandie, en conſéquence d'un privilège excluſif qui leur fut accordé pour 15 années par lettres-patentes de Sa Majeſté du 12 Septembre 1665, ſur le rapport de M. Colbert, alors ſur-intendant des bâtimens, arts & manufactures de France ; & à ce privilège fut enſuite ſubrogé François le Gendre, par arrêt du conſeil du 28 Octobre 1666. Cette manufacture a été depuis tranſportée à Seignelay & à Gournay, & enſuite à Auxerre, Sedan, Abbeville, Beauvais, Bouflers, &c. Celle de Seignelay a toujours conſervé la préférence, ſoit que les ouvriers y emploient de meilleures laines, ſoit qu'ils s'appliquent avec plus d'aſſiduité à les bien fabriquer, ſoit enfin que la terre & l'eau y conviennent davantage. La fabrique des ſerges, façon de Londres, a toujours été regardée en France comme l'une des plus importantes qui s'y ſoient établies.

Les meilleures laines & les plus convenables qu'on puiſſe employer pour la fabrique des ſerges de Londres ſont celles d'Angleterre ; ſçavoir, les plus hautes ou plus longues pour la chaîne, & les plus baſſes ou plus courtes pour la trame ; mais comme il n'eſt pas facile de pouvoir tirer de ces ſortes de laines, étant défendu ſous peine de la vie d'en faire ſortir du pays, on a recours pour la chaîne aux hautes & fines laines du Berry, & pour la trame aux primes ou ſecondes d'Eſpagne ou de Portugal.

Les ſerges, façon de Londres, qui ſe font en France, ſe fabriquent preſque toutes en blanc, & ce ſont pour l'ordinaire les marchands qui les achetent des fabriquans qui les font teindre,

tondre, apprêter & catir de la manière qu'ils le jugent à propos pour les rendre plus parfaites & plus approchantes des véritables serges de Londres.

On nomme *serges rases de deux étaims* ou *serges rases à deux étaims*, les serges sans poil dont la chaîne & la trame sont entièrement composées d'une sorte de fil de laine très-tors & très-fin que l'on appelle *fil d'estaim*. L'on nomme aussi *serges à un étaim*, ou *serges sur étaim*, ou *serges de deux laines*, celles dont il n'y a que la chaîne qui soit de fil d'étaim; le fil d'étaim est fait d'une sorte de longue laine peignée qu'on nomme communément *étaim*, d'où le fil a pris son nom *de fil d'étaim*.

Les serges couleur de brebis, qu'on appelle aussi *serges naturelles*, & que les Poitevins nomment communément *beiges*, sont celles dont la chaîne & la trame sont faites de laine noire, brune ou tannée, telle qu'elle a été levée de dessus le mouton ou la brebis sans avoir passé par aucune teinture.

On appelle *serges à deux envers*, certaines serges très-grossières, fortes & épaisses, d'une aune de large, qui n'ont point d'endroit, ayant autant de poil d'un côté que d'autre; c'est à Beauvais, capitale du Beauvoisis, dans le gouvernement de l'Isle de France, où il s'en fabrique le plus; elles sont quelquefois nommées *serges fortes façon de S. Lo*, parce qu'elles ont quelque rapport aux serges fortes qui se fabriquent en la ville de S. Lo en Normandie.

On fabrique des serges à S. Omer, suivant le *Journal de Commerce*, pag. 178, Avril 1760.

Ustariz conseille d'établir en Espagne des manufactures de serges fines, étant d'une consommation immense en Espagne & dans les Indes, de même que les camelots & baïettes. *Théorie du Comm.* ch. 100.

Serge Archi-Impériale. Sorte de serge qui se fait en quelques lieux d'Italie, & particulièrement à Livourne & aux environs; elles font partie de la cargaison des vaisseaux que les marchands Livournois envoient à Tunis.

Quoique la serge proprement dite soit, suivant la définition qui se trouve au commencement de cet article, une étoffe de laine croisée, il se fabrique cependant en plusieurs provinces de France, & principalement dans celle de Berry, certaines étoffes de laine non-croisées, d'une aune de large, un peu grossières, auxquels on donnent improprement le nom de *serges drapées*, n'étant véritablement ni serges ni draps, mais tenant quelque chose des deux; des draps, parce qu'elles ne se font que sur un métier à deux marches comme les draps; & les serges, parce que le reste de leur fabrique approche en quelque sorte de celles des serges.

On

On fait la différence des serges drapées d'avec les véritables draps, parce qu'outre que les véritables draps sont beaucoup plus forts, le nombre des raies bleues & blanches qui se trouvent aux lisières est différent; celles des draps ayant ordinairement cinq raies bleues & sept raies blanches, & celles des serges drapées seulement trois ou quatre raies bleues, & trois ou quatre raies blanches.

Il s'emploie quantité de serges drapées pour l'habillement des troupes de S. M. & en juste-au-corps de livrée ; les paysans & gens grossiers en portent aussi. Ces sortes de serges prennent pour l'ordinaire le nom des provinces ou des villes où elles sont fabriqués : ainsi l'on dit ; une serge de Berry, une serge de Romorantin, une serge de Châteaux-Roux, une serge de Bourges, une serge d'Aubigny, &c.

Serge de soie. Etoffe croisée toute de soie ; il ne se vend plus guère de ces sortes d'étoffes en France, où la plupart y étoient apportées d'Italie. Le ras de S. Maur en est pourtant une espèce ; étant tout de soie, & ayant de la croisure. Voyez *Ras de S. Maur.*

Il vient aussi quelques serges de soie des Indes de la Chine.

SERGETTE, ou SARGETTE, diminutif de serge. Petite serge étroite, mince & légère. On met au nombre des sergettes les cadis qui n'ont qu'une demi-aune moins un 12me. de large, & les serges de Crevecœur, Policour, Chartres & autres semblables dont la largeur n'est que de demi-aune.

Le réglement de 1667, pour la draperie & sergetterie de Beauvais, ordonné, article 46, que les sergettes drapées, blanches & grises, façon de Mouy, auront 46 portées au moins, & 28 fils chaque portée, & au retour du moulin demi-aune demi-quart de largeur, & 20 aunes & demie de longueur au moins.

Sergette. C'est aussi une espèce de droguet croisé & drapé qui se fait en quelques lieux de Poitou. Le reglement de 1698, pour les manufactures de cette province, porte que ces droguets auront tout apprêtés demi-aune de large, & quarante aunes de long, & que leur chaîne sera montée de 48 portées au moins de 16 fils chacune.

SERIN. Petit oiseau qui est extrêmement estimé pour son chant, & pour la rareté & la diversité de son plumage. Il y en a de deux sortes, le serin commun & le serin de Canaries. Le commerce des serins de Canaries est très-considérable ; & il se trouve aux Isles Canaries & à Madère, de gros marchands qui ne font que ce négoce.

SERMONTAIN. Cette marchandise fait partie du commerce des droguistes; c'est tantôt la semence, & tantôt la racine d'une même plante de Provence. Ce nom vient sûrement des mots latins, *siler montanum*, qui est le nom que quelques anciens botanistes ont donné à la même plante, au lieu de *seseli montanum*, qu'elle doit plus naturellement porter. Cependant les botanistes d'aujourd'hui lui font porter le nom latin *liguisticum*, que Matthiole lui donne après Dioscoride, parce qu'il croît abondamment sur les montagnes du territoire de Gènes, appellé par les Latins *liguria*.

Il en croît aussi beaucoup aux environs de Marseille, d'où on la tire pour en faire commerce tant en France qu'aux pays étrangers. Son véritable nom françois est *seseli commun*.

SERPENTAIRE, ou SERPENTINE. Plante médicinale. Les anciens n'en connoissoient que de deux sortes, la grande & la petite; mais depuis la découverte de l'Amérique, les botanistes en ont ajouté plusieurs; entr'autres la serpentaire de Virginie, celle de Canada & celle de Bresil. On prétend qu'elles sont toutes alexitères ou contre-poisons; aussi entrent-elles dans la composition de la thériaque.

La grande serpentaire des anciens, appellée en latin *dracunculus major*, a sa tige droite, lissée & marquée de taches rouges comme la peau d'un serpent; ce qui, peut-être autant que ses vertus, lui a donné son nom.

La petite serpentaire a sa tige presque semblable à celle de la grande; mais ses feuilles ressemblent au lierre, & sont marquetées de blanc. Son fruit est verd au commencement, & jaune quand il est mûr: sa racine est ronde & bulbeuse.

La serpentaire de Virginie, qu'on nomme aussi *viperine*, *dictame*, *pouliot* & *contrayerva de Virginie*, a les feuilles vertes & larges, presque de la figure d'un cœur. Son fruit est rond, rempli de petite graine; & sa racine, qui est d'une odeur très-forte & très-aromatique, presque comme l'aspic ou la lavande mâle, a par le bas un nombre infini de filamens longs & déliés, qui représentent assez bien une espèce de barbe. Ce sont les Anglois qui l'ont apportée de Virginie, où elle est un souverain antidote contre la morsure du serpent, qu'on nomme serpent à sonnettes, à cause d'une matière ou corps solide qu'il a enfermé sous la queue, qui fait une sorte de bruit, & qui sert comme d'avis pour qu'on se tienne sur ses gardes.

Il faut choisir la serpentaire de Virginie nouvelle, sa racine grosse & bien nourrie, d'une odeur forte, dont les feuilles soient vertes & bien nettoyées.

M. le professeur Linnæus, si célèbre en botanique, a établi le genre de serpentaire sous celui de l'arum, puisque leurs caractères se trouvent les mêmes; ainsi par-là ce genre se trouve nombreux par les espèces, étant au nombre de cinquante-six, sans compter cinq espèces d'*arisarum*, qui est un autre genre qui doit aussi être combiné avec celui d'arum. Les espèces de serpentaire, séparées de celles de ce dernier genre, se montent à vingt de connues, dont il y en a huit qui croissent dans le Malabar & dans l'Isle de Ceylan, & huit autres en Amérique. Elles ont toutes à peu près les mêmes vertus. Les Indiens mangent les racines des grandes espèces qui ont les feuilles entières, c'est-à-dire, de celles qui passent pour des espèces d'arum, aussi-bien que de celles qui ont leurs feuilles divisées, & connues sous le nom de serpentaire. Ces racines sont grosses & charnues, & les Indiens ont l'art d'adoucir leur acrimonie, & de les rendre propres pour servir de nourriture.

SERPENTE. Espèce de papier qui prend son nom du serpent dont il est marqué. Il est du nombre des petites sortes de papier. Son usage ordinaire est pour faire des éventails. Voyez *Papier*.

SERPENTINE. C'est une espèce de pierre verdâtre & obscure ou noire, comme la peau de quelques serpens; elle semble être une sorte de marbre, qui ayant plusieurs taches grises ou blanchâtres sur un fond obscur ou noirâtre, lui a fait donner le nom de *pierre serpentine*. On la trouve en plusieurs lieux d'Allemagne, mais plus particulièrement à Zoblitz en Saxe. On en fait toutes sortes de vases, & d'ouvrages très-propres & très-commodes, & même de la vaisselle qu'on tourne au tour, comme on fait l'ivoire, parce qu'elle est assez tendre de sa nature, & aisée à travailler.

Des Allemands portent vendre de ces ustensiles dans les grandes villes & dans les foires. Ce sont des tasses, des écritoires, des chandeliers, des petits mortiers avec leurs pilons, des boîtes, des pots, des assiettes, des salières, des gobelets, &c.

Toutes les pierres marbreuses, obscures & tachetées, dont il y a de plusieurs sortes, prennent le nom d'*ophites* ou de *serpentines*. *Mém.* de M. Garcin.

SESELI. Plante qui est une espèce de fenouil, & qui en a presque toutes les qualités. Quelques-uns croient qu'il approche davantage du persil de Macédoine. Il vient dans diverses provinces de France, particulièrement en Provence, en Languedoc, & en Franche-Comté. Il y a encore le seseli de Candie & de la

Morée, & celui qu'on nomme le *seseli des prés*; mais les droguistes de Paris ne vendent que de celui de Provence, que par distinction ils appellent *séseli de Marseille*, à cause que celui qui se recueille aux environs de cette ville passe pour le meilleur, & y croît abondamment.

On n'emploie que sa semence, qui, pour être bonne, doit être de moyenne grosseur, longuette, pesante, bien nette, verdâtre, de bonne odeur, & d'un goût âcre & aromatique.

La semence de seseli de Marseille est employée dans plusieurs compositions de pharmacie.

SHAUB, ou BAFFETAS. Etoffes des Indes, soie & coton de diverses couleurs. Elles ont sept aunes de long, sur 3 quarts de large.

SIAMOISE. Nom qu'on donne à une espèces de toile qui se fabrique en quelques lieux de Normandie. Voy. *Toiles*.

Siamoise. C'est aussi une étoffe mêlée de soie & de coton qu'on a vu la première fois en France, lorsque les ambassadeurs du Roi de Siam y vinrent sous le regne de Louis XIV : c'est une espèce de mousseline.

On fit en ce tems-là dans les manufactures de France des étoffes toutes de soie, auxquelles on donna ce nom, qui étoient alors fort à la mode, à cause de la singularité de l'ambassade, & de la magnificence avec laquelle ces ambassadeurs furent reçus ; mais on n'y en fabrique plus, ou plutôt elles se sont rangées, comme auparavant, parmi les satins façonnés.

Les siamoises de fil & de coton ont été plus heureuses; il s'en fait toujours un assez grand commerce. Les unes sont à grandes & les autres à petites raies de diverses couleurs; leurs longueurs sont de demi-aune ou de prés d'une aune : quelques-unes se savonnent.

Les Siamoises de Rouen valent,

	Prix avant la guerre.	*Prix actuel.*
3 quarts ordinaires -	30 à 32 s.	26 à 28 s.
les fines à proportion.		
7 huitièmes - -	37 à 40	35 à 36
5 quarts en fond blanc -	49 à 52	44 à 48
5 quarts rembrunies ordinaires	52 à 54	46 à 50
Les fines - -	58 à 70	

Journal de Comm. p. 169, Juillet 1759.

SIBADILLA, ou *Cévadille*. Cette plante vient du Mexique, comme le porte son nom; *cevadilla Mexicanorum*. Les Espagnols en font commerce, & c'est d'eux que nous la tenons. Ses gousses ou capsules renferment une petite semence noire, assez semblable à celle du cerfeuil; elle tient à une plante qui porte un épi semblable à celui de l'orge. Ces capsules mises en poudre fine, outre plusieurs vertus, comme celle de faire éternuer avec violence, ont éminemment celle de faire mourir ou d'extirper la vermine & sa semence. On en a fait l'expérience sur plus de cent personnes, & elle n'a jamais manqué son effet. Une pincée ou deux ont ordinairement suffi, non-seulement pour quelques mois, mais encore pour plusieurs années.

Un effet aussi sûr, aussi prompt & aussi constant; la modicité du prix de cette poudre; l'usage universel dont elle pourroit être; la facilité d'en avoir & de la conserver, font desirer qu'elle soit plus connue qu'elle ne l'est, en faveur de toutes sortes de personnes. Cette maladie afflige le plus les soldats, met les uns hors de service, & retarde la convalescence des autres.

Dix ou douze deniers, peut-être moins, doivent suffire pour mettre à couvert des incommodités dont on vient de parler. Il n'est question que d'appliquer, soit sur la tête, soit sur d'autres parties, cette poudre spécifique, qui ne coûte que 3 livres 12 sols de France la livre. A 3 livres ce seroit moins de 6 deniers, attendu qu'un gros doit suffire pour une personne.

Une attention que l'on doit avoir, c'est de bien envelopper la poudre, crainte qu'elle ne s'évente, car dans ce cas elle ne feroit aucun effet; pour parer à cet inconvénient, il conviendroit de ne la mettre en poudre, qu'à mesure que l'on voudroit s'en servir. Cette poudre est extrêmement caustique & brûlante : on ne s'en sert jamais intérieurement; mais on en applique sur les ulcères putrides pour ronger les chairs baveuses; sur les parties attaquées de gangrènes, elle promet le même effet que le sublimé : on la tempère avec l'eau de plantain. Voyez *Nouvelle Econ.* tom. 33, page 132, 1760, & *Journal de commerce*, page 162, Juillet 1761.

SIGILLÉE. Nom qu'on donne à une sorte de craie ou terre médicinale. Voyez *Terre Sigillée*.

SIMAROUBA. Arbre nouvellement découvert, dont l'écorce est excellente pour les dyssenteries, & tous autres cours de ventre bileux & sanguinolens. Cette écorce est d'un blanc jaunâtre, sans odeur, d'un goût un peu amer, composée de fibres pliantes, attachées au bois blanc léger & insipide, des racines, des souches

& des troncs, desquels on la sépare aisément. Les vertus de cette écorce, suivant les expériences réitérées du célèbre M. de Jussieu, professeur en botanique au jardin royal de Paris, qui fut le premier à les examiner par ordre de la cour, semblent beaucoup approcher, ou peut-être égaler celles du macer des anciens.

L'écorce de Simarouba vient de la Guyane en Amérique ; elle fut communiquée à M. le comte de Ponchartrain en 1714. C'est depuis ce tems-là que M. de Jussieu l'a toujours employée avec un grand succès. C'est ce qu'on peut voir dans un mémoire qu'il en a donné, parmi ceux de l'académie royale des sciences, année 1729.

On a lieu d'espérer que l'usage de cette écorce passera dans le reste de l'Europe, pour le bien des malades, l'honneur de la médecine, & l'avantage du commerce parmi les droguistes. *Mémoire* de M. Garcin.

SINDAL. Etoffe ou écharpe, dont il est parlé dans les tarifs de Hollande. Il y en a de deux sortes; l'un qu'on appelle *sindal tors*, & l'autre qu'on nomme *fluyer*. Ils portent également environ 55 aunes de longueur.

SIRI-PINANG. Ce mot est *malaye*, & signifie le morceau à mâcher dont les Indiens de Malacca, des isles de la Sonde & des Moluques, sont en usage, soit pour satisfaire un certain plaisir qu'ils ont acquis par l'habitude, de même qu'il en arrive à ceux qui s'accoutument à fumer du tabac, soit pour rafraîchir & affermir les parties de la bouche, soit pour régaler & amuser agréablement une compagnie chez celui où elle se trouve, en l'entretenant par cette manière, autant honnête qu'elle est usitée généralement chez tous les Indiens Orientaux. Ce morceau est proprement un masticatoire préparé & composé d'un quartier de noix d'Arèque, d'une feuille de betel, & d'un peu de chaux en pâte, pour corriger à un certain degré la force trop astringente de l'arèque. Cette noix affermit & rafraîchit la bouche, & le betel l'échauffe agréablement, en l'aromatisant par sa saveur légérement âcre & aromatique. Voyez *l'article Pinang Siri*, est le nom de la feuille de betel, & *pinang*, celui de la noix d'arèque. Ces deux matières végétales sont d'un très-grand commerce dans les Indes. La compagnie Hollandoise fait cultiver beaucoup d'arequiers dans l'isle de Ceylan, où il vient de la meilleure arèque, & en envoie par ses vaisseaux, tant à Surate qu'à Bengale. M. Garcin.

SISON, ou AMOME, *Petroselinum Macedonium*, *Amomum Germanicum*, &c. Cette plante croît aux lieux humides, le long

des haies & des fossés ; on la cultive aussi dans les jardins ; elle fleurit l'Été & ses graines mûrissent en Juillet & Août ; elle se multiplie aisément, & vient par-tout ; néanmoins sa semence nous est apportée du Levant ; elle a l'odeur du véritable *amomum*, & l'on peut la lui substituer. Le sison est un faux amome ; sa semence est une de quatres semences chaudes mineures. On peut se servir de son infusion dans l'eau-de-vie en guise de ratafia, ou la mêler dans quelqu'autre liqueur spiritueuse. Voyez la suite de la *Matière médicale* de Geoffroy, in-12, tome 3, p. 70, 1750.

SMALKENS. Sorte de petites étoffes qui se fabriquent à Harlem ; il y en a de diverses espèces : les unes sont avec du fil, d'autres avec du clinquant d'or ou d'argent, & d'autres encore avec de l'or & de l'argent fin. Leur aunage, pour la longueur, n'est pas réglé, mais pour l'ordinaire les pièces tirent 20 aunes.

Les trois premières sortes sont appréciées par les tarifs Hollandois, 7 florins la pièce de 20 aunes, & celles d'or & d'argent fin 11 florins.

Les smalkens avec clinquant en or & argent faux, paient dix sols d'entrée, & trois sols de sortie ; l'augmentation comme dessus.

Les smalkens d'or & argent fin, paient 15 sols d'entrée & 6 sols de sortie : l'augmentation est d'un sol.

SMALTE. Voyez *Bleu d'émail*.

SMECTIN. Sorte de terre glaise très-grasse & gluante, luisante & pesante, tirant quelquefois sur le noir, & d'autres fois sur le jaune, dont les cardeurs se servent pour la préparation de leurs laines. Ces ouvriers l'appellent *soletards*, (qui est le nom Anglois.) C'est la *Terra saponaria* des Latins, ainsi nommée, parce qu'elle à les proprietés du savon.

Cette terre est assez rare en France, & très-commune en Angleterre.

SOCIÉTÉ *d'Agriculture*, *de Commerce & des Arts*.

L'étranger, dit le *Dictionnaire du Citoyen*, avoit depuis long-tems donné l'exemple d'une association semblable à celle qui s'est formée à Rennes en Bretagne. L'Irlande, comptée autrefois parmi les contrées les plus stériles, est devenue très-florissante, parce que des particuliers, animés d'un zèle patriotique, se sont réunis, pour aider de leurs biens l'industrie naissante, pour éclairer de leurs conseils l'artisan laborieux, pour répandre parmi

les cultivateurs les expériences du naturaliste, & l'émulation, ce puissant mobile des grandes entreprises (*a*). Si les Bretons n'ont fait que suivre la trace qui leur avoit été indiquée par les Irlandois, ils auront du moins la gloire d'avoir les premiers en France formé une association dont les rivaux des François retirent de si grands avantages. S. M. toujours attentive à ce qui peut contribuer au bien de son royaume, a, par brevet du 20 Mars 1757, autorisé cette société comme un établissement, dont l'objet ne peut être que fort utile à la province & à l'état. Ce brevet confirme le réglement qui a été dressé pour l'établissement de la société. Il intéresse particulièrement la France. C'est à Rennes où se tiennent les assemblées. L'objet des premières opérations des associés, doit être d'examiner l'état de l'agriculture, du commerce & des arts; de chercher avec soin les causes de leurs progrès ou de leur décadence, les obstacles qui peuvent les arrêter, & les moyens d'y remédier. Les membres de la société & tous les citoyens, sont invités de remettre des mémoires sur ces objets. On a commencé d'en former un *Cours d'Observations*, pour les années 1757 & 1758, à Rennes, chez Jaq. Vatar, in-12. On n'a jamais si bien écrit tant des choses utiles avec autant de modestie, comme s'exprime le *Journal de Commerce*, page 65, Août 1761. C'est donc cet ouvrage qu'il faut consulter pour connoître l'étendue des travaux de la société, & en tirer des connoissances si utiles; car nous ne pouvons même les indiquer ici que superficiellement. La société n'envisage que les arts qui sont placés entre l'agriculture & le commerce. A l'égard du commerce, il ne faut qu'ouvrir les yeux pour voir qu'il s'étend à tout, & que par conséquent il intéresse tous les hommes : la société doit s'occuper particulièrement de ce qu'on nomme *commerce intérieur*. Le commerce maritime est entre les mains des négocians capables. La société regardera comme un devoir de représenter aux états tout ce qui peut servir à faciliter ou à étendre les opérations des négocians. C'est, en apparence, le seul côté par lequel elle puisse être d'une utilité directe au commerce maritime. Le commerce intérieur fortifie à plus d'un égard le commerce extérieur. Les avis, les instructions, les plaintes même sur ce qui embarrasse le commerce, se multiplient sans cesse; ainsi le travail de la société, par sa nature & son objet, doit toujours augmenter, sans être jamais conduit à sa fin. Il est malheureusement impossible que le commerce soit porté à sa perfection : quand même il y parviendroit, il ne demeureroit pas long-tems dans cet état; trop

(*a*) Voyez *Essais de la Société de Dublin*, traduits de l'Anglois, par M. Thibault, in-12. Paris, 1759. *Journal de Comm.* p. 115, Juin 1759.

de causes nationales ou étrangères en entretiennent l'instabilité. Plus il est difficile que le commerce se soutienne toujours également, plus il est nécessaire que ses variations soient observées avec persévérance.

Le Roi a établi dans la ville de Metz, par ses lettres patentes du mois de Juillet 1760, une societé qui se propose également le bien de l'agriculture & tous les arts utiles.

Il paroît aussi un *Recueil contenant les Délibérations de la Société Royale d'Agriculture de la Généralité de Paris, au Bureau de Paris, depuis le 12 Mars au 10 Sept. 1761, & les Mémoires publiés par son ordre pendant le même tems;* à Paris chez la Veuve d'Houry. Le *Journal de Commerce* de Nov. 1761, en donne l'extrait: nous en tirerons ce qui suit.

Les Anglois ont écrit les premiers & seuls pendant long-tems, sur l'agriculture, les arts & le commerce. C'est chez eux que se sont formées les premières sociétés qui ont fait choix de ces matières (*a*), & depuis un grand nombre d'années leurs papiers publics sont remplis de prix proposés aux citoyens qui se distinguent, tant dans la pratique, que dans la théorie.

L'Italie, l'Allemagne, le Danemarck, la Suède, la Russie, ont successivement tourné leurs études vers les sciences les plus utiles. La Russie a ses Duhamels, & l'on y trouve rassemblés les avantages & les prodiges de l'agriculture. Pendant que Mr. Massie a fait imprimer à Londres en 1760, ses *Observations sur la science du Commerce qui intéresse la nation, & sur les moyens de le perfectionner dans ce Royaume*; ouvrage tiré de plus de 1500 vol. Anglois sur le commerce. M. Pontopidan, ci-devant évêque de Bergue, à présent chancelier de l'université à Copenhague, a publié en 1759 un ouvrage (*Economiske Balance*; voy. *Mercure Danois*, Mars & Avril 1759,) qui a pour objet la recherche des moyens les plus propres à augmenter la prospérité du Danemarck, sa population, son commerce, son agriculture, son industrie, &c. & l'on a publié en même-tems en Italie, un plan & un systême théorique d'agriculture, sous le titre de *Considération sur l'Agriculture Toscane*, par le docteur Targioni Tozzetti, membre de l'académie des géorgophiles, instituée à Florence pour hâter les pro-

(a) Cependant le célèbre auteur des *Remarques sur les avantages & désavantages du Commerce de la France & de la Grande-Bretagne*, publiées sous le nom de John Nickolls, Londres 1752, dit, dans la partie qui concerne la Grande-Bretagne, art. III, p. 184, qu'il demande aux citoyens qui sentent dans toute son étendue l'importance de l'agriculture & du commerce, pourquoi l'Angleterre n'a point de société publique à qui l'avancement de ces deux objets soit confié. Voyez les avis que cet habile auteur donne pour former une telle société: il y a toute apparence qu'ils ont donné lieu à celles dont nous parlons.

grès de l'agriculture. Soleure a depuis peu formé une société d'agriculture, sur le modele de celle de Berne, qui a commencé à publier ses *Mémoires Economiques* en 1759. C'est la societé établie en Bretagne, qui a servi de modèle à celle de Berne, & à celles qui se sont formées à Paris & dans quelques provinces de France, comme à Tours, à Limoges, à Lyon, en Auvergne, à Orléans, à Rouen & à Soissons. Toutes ces societés sont en correspondance les unes avec les autres, & même avec celle de Berne : ainsi elles jouiront en commun des lumières & des observations de chacune d'elles. Cette communication, si propre à exciter l'émulation & l'activité des recherches, ne sçauroit manquer d'accroître rapidement les connoissances-pratiques les plus intéressantes & les plus utiles pour toute l'Europe en général. Tel est le but infiniment louable de ces nobles & grandes sociétés : on doit donc en espérer les plus grands succès, & les meilleurs effets possibles.

Outre ces societés, nous pouvons citer aussi le *Gentilhomme Cultivateur*, ou *Cours complet d'Agriculture*, que M. Dupuis Demportes de Paris, a commencé de publier, en prenant pour guide le *Cours complet d'Agriculture* de M. Hale, qui a fait l'admiration de l'Angleterre. Il y en a 16 vol. in-12. ou 8 vol. in-4°. Les 6 premiers ont parus en Juin 1762, & les suivans 2 vol. de 3 en 3 mois. Voyez le *Journal de Commerce*, p. 117, Nov. 1761.

On a publié à Copenhague différens ouvrages relativement à ces objets. 1°. En Danois : *Magasin Economique de Danemarck & de Norwege; ou collection de différens opuscules envoyés par des patriotes sur l'agriculture, l'économie rustique, les forêts, la minéralogie, l'art de bâtir, les troupeaux, la pêche, les fabriques, & autres choses pareilles; publié pour l'utilité de ceux qui aiment les progrès du bien public*; 6 vol. in-4°. 1757 à 1762. Voyez le *Mercure Danois* 1757 à 1760, qui en a donné des extraits. Cet ouvrage est composé de pièces originales relatives à l'économie du Danemarck & de la Norwege. Il a été entrepris sous la protection de Son Exc. Mgr. le Comte de Moltke, auquel il est dédié, comme à un Mécene. 2°. *Journal Economique*, qui renferme des traductions d'ouvrages économiques étrangers. 3°. *Pensées Economiques*, aussi en Danois, dont il y a jusqu'à présent 9 parties in-8°. Enfin nous pouvons ajouter la nouvelle édition du *Dictionnaire de Commerce* de Savary, considérablement augmenté relativement au commerce, à l'agriculture & aux arts. Nous avons cru faire plaisir au lecteur, à l'occasion de ces nouvelles societés, de récapituler ici les principaux & nouveaux ouvrages sur ces matières importantes, quoiqu'il y en a encore nombre d'autres assez connus.

SOCRETONS. Voyez *Mousselines*.

SOETE-MELKS-KAAS. Sorte de fromage doux dont il se fait un grand négoce en Hollande, & des envois considérables au dehors. Ces trois mots sont Hollandois, & signifient à la lettre, *fromage du lait doux.*

SOLA. Le sola est une petite plante légumineuse du royaume de Bengale, dont la tige qui est grosse, légere & tendre, sert à une infinité d'usages, selon les besoins; & en particulier à faire des ouvrages de gentillesse & fort curieux, dont les Indiens ou Gentils se servent pour orner leurs fausses divinités, principalement à leurs jours de fêtes; ils consistent en des couronnes, des colliers, des bracelets, des fleurs artificielles, &c. teintes de toutes sortes de couleurs. Sa substance est fort tendre, blanche & spongieuse, & par conséquent fort légere; elle tire beaucoup à celle de la moëlle de sureau, mais elle est un peu plus ferme, & plus propre à travailler pour les petits ouvrages qu'on en fait. Cette substance prend facilement la teinte des couleurs qu'on veut lui donner, & sert parfaitement à imiter celle de toutes sortes de fleurs; car on peut la découper avec un canif, ou avec quelque autre instrument bien tranchant, en plusieurs pièces de toutes les grandeurs & les figures qu'on veut. Cette matière passe toutes celles que les religieuses ont inventées, pour faire leurs fleurs les plus fines & les mieux travaillées, car elle ressemble tout-à-fait à celle des fleurs naturelles. Il seroit aisé, pour leur satisfaction, d'en faire venir par les vaisseaux François ou Hollandois de Bengale même, car elle y est extrêmement à bon marché, & elles auroient le plaisir de travailler avec plus de satisfaction sur une chose plus maniable, & plus conforme à celles de la nature qui regardent les fleurs, qu'on ne fait avec toute autre.

Les autres usages qu'on en tire, sont pour servir de meche dans les lampes, pour conserver du feu dans une boîte de fer blanc, ou autre, après avoir été converti en charbon; pour servir à en allumer, à la manière de l'amadou, étant réduit en charbon pour cela; pour aider aux pêcheurs à soutenir leurs filets dans l'eau, comme font ceux d'Europe avec le liège; pour servir aux chirurgiens à faire des tentes pour dilater les fistules; & enfin pour quantité d'autres besoins. On en vend quantité sur les basars ou marchés dans le royaume de Bengale. * *Mém. de M. Garcin.*

SOLDAT, qu'on nomme aussi *Cancelles.* Espèce de crabe qui se trouve communément dans la plupart des Isles Antilles. Sa longueur n'est guère pour l'ordinaire que de 3 ou 4 pouces, & sa grosseur de 10 ou 12 lignes. La partie antérieure de son corps est semblable à la sauterelle marine, avec cette différence qu'elle est

revêtue d'une écaille un peu plus dure; sa tête est longue, armée de deux cornes déliées; sous son écaille sont six pieds, dont les deux premiers sont courts, forts, & en forme de serres, & les quatre autres longs, menus & pointus, avec chacun trois articulations: ceux-ci leur servent à marcher, & les deux autres à couper les herbes dont il se nourrit, ou à se défendre.

Le reste du corps se termine par une espèce de queue en forme de boudin, couverte d'une peau assez rude & épaisse, qui a au bout trois petites écailles que quelques-uns appellent des ongles.

Comme cette dernière partie du corps du soldat est très-foible, la nature lui a donné l'instinct, aussi-tôt qu'il est né, de chercher quelque petite coquille abandonnée de son poisson, dans laquelle il s'enferme, on y entrant la queue la première; & avec ce nouveau logis, il monte de la mer & gagne les hauteurs & les rochers, où il passe presque toute l'année, ne revenant sur le rivage que dans certaine saison, soit pour y jetter son frai, soit pour y prendre une nouvelle coquille plus proportionnée à sa grosseur, qui s'est augmentée pendant tout ce tems-là.

C'est alors qu'il est agréable de voir ces petits animaux essayer diverses coquilles, jusqu'à ce qu'ils en aient trouvé une qui leur soit propre, ou combattre entr'eux à coup de serres à qui restera maître de quelqu'une où ils prétendent également.

SOLEN. Espèce de coquillage dont on croit le parfum bon pour appaiser les vapeurs des femmes.

Il y en a de deux sortes, le mâle & la femelle, qui ne sont différens que par la couleur, la forme en étant toute semblable.

Le solen mâle est bleuâtre ou couleur d'ardoise: le solen femelle est blanc ou roussâtre. Quant à la forme, ils sont l'un & l'autre également composés d'une coquille de deux pièces, ou plutôt de deux coquilles longues de 4 à 5 pouces, & larges de 7 à 8 lignes, articulées ensemble par un bout. Ces deux coquilles sont fort minces, creuses en dedans, voûtées par dehors & coupées quarrément par les extremités. Ces deux espèces de solon sont assez connues dans la Méditerranée, & nos droguistes les font venir de Provence ou de Languedoc.

On en trouve une troisième espèce sur les côtes de Normandie, plus longue, plus large, & d'un blanc tirant sur le pourpre. Quoiqu'on se serve du solen pour les vapeurs, ce n'est pas peut-être pour sa grande vertu, mais seulement pour la substituer au *blata bizantia*, autrement *unguis odoratus*, qui est, à ce qu'on croit, souverain à ces sortes de maux, mais qui est très-rare chez les marchands droguistes de Paris. Voyez *Blata Bizantia*.

SOMMIERE. Sorte d'étoffe toute de laine tant en chaîne qu'en trame, croisée, chaude & molette, qui n'est autre chose qu'une espèce de serge un peu lâche tirée à poil, tantôt d'un seul côté, & tantôt des deux côtés, dont on se sert à faire des doublures pour l'hiver.

Les sommières se frabriquent en Languedoc, & particulièrement à Sommières, petite ville de cette province, d'où il y a de l'apparence qu'elles ont pris leur nom. Il s'en fait aussi quantité à Beauvais en Picardie.

Leurs largeurs sont différentes, y en ayant de demie-aune, de 5 8mes. de 3 quarts & de 2 tiers, sur 22 à 25 aunes de longueur, mesure de Paris.

Elles se vendent ou en écrû ou blanchies à la vapeur du soufre, ce qui s'appelle *blanc à fleur*, ou teintes en diverses couleurs. Celles de Languedoc ont toujours été les plus estimées, étant mieux fabriquées & d'une meilleure laine que les autres.

SORBEC. Pâte préparée avec du citron, du musc, de l'ambre & autres parfums, & du sucre clarifié, dont on compose une boisson fort en usage dans le Levant : celui d'Egypte est ferme & fort estimé. Voyez *Citron*.

SOSIE. Etoffe faite d'écorce d'arbre, soie & coton, que les Anglois apportent des Indes Orientales. Les pièces ont depuis 16 jusqu'à 19 aunes de long, & depuis 3 quarts jusqu'à 7 8mes. de large.

SOUCHET DES INDES, *de Malabar* ou *de Babylone*, ou *Terra-merita*. Voy. *Curcuma*.

Outre la terra-merita, qui est le véritale souchet dont il se fait une très-grande consommation par les teinturiers & autres ouvriers, il y a encore deux sortes de souchets moins connus & de moindre usage ; le souchet rond & le souchet long.

Le souchet rond, qu'on appelle aussi *cyperus rond*, & souvent souchet d'Angleterre & de Flandre. On le croit bon pour la colique pris en infusion dans du vin blanc. Il ne s'en fait néanmoins qu'une très-petite consommation. Il vient en abondance dans l'Egypte le long du Nil, & dans les marais.

Le souchet long, ou *cyperus* long, que quelques-uns nomment *galanga sauvage*, est une petite racine longue, menue, noueuse, tortueuse, difficile à rompre, entourée de quantité de filamens, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût suave, un peu âcre, aromatique, d'une odeur assez agréable qui approche de celle du nard, & pour tout le reste assez semblable

au souchet rond, à la réserve de ses feuille qu'elle a longues & vertes comme celles du poireau, & de la situation de ses fleurs qui viennent presque au bout des tiges. Ce souchet se plaît pareillement dans le voisinage des eaux. Il croît abondamment dans la Provence, dans les prairies du petit Gentilly, & dans plusieurs autres endroits des environs de Paris. Les paysans des environs de Paris l'apportent vendre par sachées aux marchands droguistes ; mais à moins de bien examiner le fond des sacs, on est souvent trompé; le dessus étant toujours sec & bien conditionné, mais le reste se trouvant presque toujours de moindre qualité, ou même humide & gâté. Il faut choisir cette racine grosse, seche, point vermoulue, & ne sentant ni le moisi, ni l'enfermé. Son usage est pour la médecine : les parfumeurs néanmoins & les gantiers s'en servent à cause de son odeur.

SOUCHIES, SOUCIS ou *Soesjés*. Ce sont des mousselines de soie rayées de diverses couleurs, qui viennent des Indes. On les appelle *mousselines*, quoiqu'il n'y entre aucun coton dans leur fabrique, comme dans les véritables mousselines. Ce qui leur a fait donner ce nom, c'est une espèce de bourre légère qui paroît sur la superficie de la toile comme sur les mousselines : ce sont de vraies toiles de soie.

Il n'y a que les Indiens qui aient la manière de travailler ainsi ces sortes d'étoffes.

Les soucis sont de différentes longueurs & largeurs; y ayant des pièces qui n'ont que 8 aunes de long sur 3 quarts de large, & d'autres 20 aunes sur 2 tiers.

A Surate, on y commerce d'autres espèces de toiles qui sont tissues moitié soie & moitié coton, qui sont aussi appellées *soucis*, ou *souchiés* ; & d'autres qui, au lieu de soie, sont tissues de fil d'or, & y portent encore le même nom de *souchiés*.

SOUDE. Plante avec laquelle on fait la soude en pierre.

Entre les différentes espèces de soude, nous ne décrirons ici que les deux suivantes, qui sont les plus usitées dans les arts & dans la pharmacie.

La *grande soude*, ou *salicote*, la *marie vulgaire* ; *kali* ou *soda*, *kali majus* ; *herba kali*, &c. C'est une plante qui a sa racine ferme, fibreuse, annuelle. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, quand elle est cultivée, & d'un pied & demi quand elle ne l'est point ; laquelle s'étend au large sans épines, & se divise en rameaux longs, droits, assez gros, rougeâtres. Ses feuilles sont longues, étroites, épaisses, charnues, pointues, pleines de suc. Ses fleurs naissent le long de la tige & des branches, for-

mées par un calice à cinq feuilles de couleur jaunâtre, avec autant d'étamines très-courtes, auxquels succédent des fruits presque ronds, membraneux, qui contiennent une semence longue, noire, luisante, semblable à un petit serpent roulé en spirale, ou à un limaçon. Cette plante croît dans les pays chauds proche de la mer; on la seme aussi exprès aux environs de Montpellier; elle fleurit vers la fin de l'été, suivant la *Suite de la Matière Médicale* de Geoffroy, tom. III, p. 82, 1750.

La *soude*, *salicote*, ou *marie épineuse*, *kali spinosum*; Linnæi Hort. Cliff. 86.

Sa racine est fibreuse, annuelle. Elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, grosses, rameuses, pleines de suc, d'un verd brun, revêtues de feuilles longues, étroites, épaisses ou charnues, empreintes d'un suc salé, terminées par un aiguillon roide & piquant. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, petites, composées chacune de 5 étamines soutenues par un calice à 5 feuilles de couleur herbeuse. Quand ces fleurs sont passées, il leur succède des fruits membraneux, presque ronds, épineux, qui contiennent chacun une semence semblable à un petit serpent roulé en spirale, ou à un limaçon, de couleur noire, un peu luisante. Cette plante croît dans les pays chauds, sur les rivages sablonneux de la mer, le long des lacs salés, quelquefois même dans les champs éloignés de la mer; semée dans les jardins elle dégénère un peu, & devient moins épineuse; elle fleurit vers l'arrière saison, & sa graine mûrit en automne.

La soude a un goût salé, & contient beaucoup de sel; elle est appéritive, propre pour la pierre & la gravelle, & pour lever les obstructions. On s'en sert intérieurement & extérieurement. On seme & on cultive cette plante pour en faire la soude en pierre, appellée en François *salicote* ou *alun catin*. Pour la préparer, on coupe l'herbe quand elle est en sa parfaite grandeur, on la laisse sécher sur la terre, & on la met ensuite calciner dans de grands trous faits exprès dans la terre & bouchés, en sorte qu'il n'y entre de l'air que pour entretenir le feu: la matière se réduit non-seulement en cendres; mais comme il y en a beaucoup, qu'elle contient une bonne quantité de sel, & qu'elle est calcinée pendant long-tems par un feu de reverbère qui vient de la plante même allumée, ses parties s'unissent & s'accrochent tellement les unes aux autres, qu'il s'en fait une espèce de pierre fort dure, qu'on est obligé de casser avec des marteaux ou d'autres instrumens, pour la retirer de dedans les trous, lorsqu'elle est refroidie. Cette matière est un mélange de beaucoup de sel & de terre, & cette masse saline (*a*) a donné le nom *d'alkali*, par la ressemblance des ver-

(*a*) La seconde, outre le sel de la cendre, contient encore du sel marin, selon Henckel, *Introd. à la Minéral*. Sect. IX.

tus, non-seulement à tous les sels fixes tirés des plantes brûlées & aux sels volatils des animaux, mais encore aux matières terreuses & insipides, & généralement à tout ce qui est capable de fermenter avec les acides. On emploie cette matière plutôt pour faire le savon, la lessive & le verre, que pour les usages de la médecine. *Suite de Geoffroy.*

La soude de barille est fort abondante en Espagne, & d'une qualité supérieure à toutes celles que l'on a connues jusques à présent; les étrangers en ont besoin d'une grande quantité pour leurs manufactures de verres & de savons : ainsi, cet objet mérite un soin particulier. La fabrique de savon en emporte le plus. La vente en est exclusive en Espagne; elle est affermée trois mille doublons par an : cependant elle est fort contraire aux manufactures de savons, comme on peut le voir dans Ustariz, *Théorie du Commerce*, &c. ch. 89.

Dans le royaume de Murcie, (suivant une relation faite à la cour en 1724, *ibid.*) & partie de celui de Grenade, les laboureurs sement une petite graine qu'ils appellent *barille*, dont la récolte ne se fait qu'au bout de deux ans. Après une attente & une culture si longues, ils viennent de Lorca, & même de plus loin, la vendre à Alicante; en 1723, elle fut vendue à peu près 15 reaux de veillon le quintal. Ces pauvres laboureurs paient aux fermiers, du droit qu'ils appellent *de barille*, 6 reaux par quintal, & les obligent de laisser leur denrée dans les champs, où elle a été brûlée, jusqu'à ce que les commis aient la commodité d'en aller prendre le poids.

A Gènes, Marseille, Venise & ailleurs, on ne peut fabriquer le verre ni le savon sans la soude de barille (*a*) & celle de bourdine; quoique l'on emploie pour le savon d'autres lessives, il n'est jamais aussi bon, aussi ferme qu'avec celle-là; ainsi les étrangers sont obligés de tirer cette denrée d'Espagne, malgré la rigueur des droits de sortie, parce que sa semence ne réussit qu'en Espagne, & encore dans quelques cantons seulement où les terres sont sèches & nitreuses.

Une preuve de l'augmentation de ces manufactures en Espagne, & de l'envie que les étrangers ont de les détruire, c'est que depuis qu'il passe dans le Nord, des savons d'Alicante & de Elche, petite ville sur la Serge, dans le royaume de Valence, entre

(*a*) En 1760, la bonne soude valoit à Alicante, le quintal mis à bord, 2 piastres un 16me. ou 3 fl. 15 de Hollande, fret & avarie 1 fl. 15, ce qui revient à 5 fl. 10, & on la vend à Amsterdam 6 fl. & demi. Le quintal d'Alicante est égal à 103 ou 104 liv. d'Amsterdam. En 1761, les soudes ont augmenté de 7 à 8 p$\frac{0}{0}$. à Alicante.

Alicante

Alicante & Origuela, l'on a modéré à Marſeille les droits de ſortie ſur tout le ſavon qui s'y fabrique (*a*).

A Alicante ſeule, on chargea en 1722, 44692 quintaux de barille, & 8390 de bourdine, ſans compter ce que l'on exporta d'une eſpèce de barille ſupérieure nommée *agua azul*, qui ne vient que dans cet endroit, & qui convient encore mieux pour les glaces. Les autres ports où l'on embarque les ſoudes, ſont ceux d'Alméria, de Vera & de Quevas, de la Torre de las Aguilas, d'Almazarron, de Carthagène, de Tortoſe & des Alfacs. Voilà ce que nous apprenons d'Uſtariz.

La ſoude d'Alicante eſt la meilleure; celle de Carthagène, quoique moins bonne, ne laiſſe pas de s'employer avec aſſez de ſuccès; mais pour celles de bourde & de varech, elles ſont très-mauvaiſes, étant ordinairement humides, d'une couleur verdâtre approchant du noir, puantes, mêlées de quantité de pierres, & quelquefois de chaux; ce qui gâte & brûle le linge.

Pour bien choiſir la ſoude d'Alicante, il faut qu'elle ſoit ſèche, ſonnante, d'un gris bleuâtre dedans, & dehors percée de petits trous en forme d'œil de perdrix, & que mouillée elle ne ſente point un goût marin & de marécage; ſur-tout qu'il n'y ait aucun mêlange d'autres pierres, & que celles de ſoude ne ſoient point couvertes d'une croûte verdâtre; ces deux défauts gâtant le linge, outre que le premier augmente encore inutilement le poids de la marchandiſe.

Pour la ſoude de Carthagène, elle doit avoir les mêmes qualités que celle d'Alicante à proportion; n'étant jamais ſi bleue, ayant de plus petits trous, & étant plus couverte de cette croûte verdâtre qui eſt un défaut. Elle vient auſſi en des balles plus groſſes que l'autre.

On fait auſſi de la ſoude avec la plante marine appellée *varech*, ou *gouemon*. Voy. *ces articles*, où l'on verra que celle de barille eſt beaucoup meilleure pour les verres.

Les états de Languedoc & la ſociété d'agriculture, du commerce & des arts de Bretagne s'occupent à la recherche des moyens de naturaliſer la plante barille en France; mais ſera-t-elle d'une auſſi bonne qualité que celle d'Alicante? Si cela arrivoit, les glaces, les verres, les cryſtaux, & les apprêts des fils, des toiles & des ſoies, coûteroient beaucoup moins, ſuivant le *Journal de Comm.* Janvier, p. 144, 1762, où l'on fait voir que cette plante eſt une des productions naturelles des plus intéreſſantes dans le commerce.

(*a*) Le ſavon à Marſeille ne ſe vend que 26 liv. le quintal, & à Alicante 8 à 9 piaſtres, ce qui eſt beaucoup plus cher, quoiqu'il devroit être à meilleur marché à Alicante qu'à Marſeille & ailleurs; ainſi il convient mieux de le tirer de Marſeille.

Il y a encore une sorte de soude qu'on appelle *soude blanche*, qui est une espèce de sel ou salpêtre naturel, que les droguistes appellent communément *natron*. Voyez *ce mot*.

SOUFRE ou SOUPHRE. C'est un suc minéral, coagulé, solide, sec, friable, qui se fond au feu, qui s'enflamme aisément, lorsqu'il ne fait que toucher les charbons ardens, & qui étant allumé, donne une flamme bleue, une odeur forte, pénétrante, acide & nuisible aux poumons.

Selon Henckel, le soufre est un minéral composé d'un acide qui lui est propre, (c'est le même que celui qui se trouve dans le vitriol,) & d'un terre inflammable. Tout ce qui n'a point les qualités énoncées dans cette définition, ne doit point être regardé comme du soufre; ainsi il ne faut point donner ce nom aux substances qui ne sont qu'inflammables, &c. *Introd. à la Minéral.* tom. 2, liv. 6, chap. 1, pag. 306.

Il y a différentes sortes de soufres. Par rapport à son origine, il se divise en naturel, qui n'a point passé par le feu, & en factice qui a été dépuré par le feu. Par rapport à sa couleur, il y en a de citrin, de jaune, de rouge, de couleur de cendre & de blanchâtre. Par rapport à sa substance, il y en a de pur & d'impur.

Le soufre naturel, que l'on appelle aussi *soufre vif* dans les boutiques, est encore de deux sortes; l'un est transparent, & l'autre opaque : celui qui est transparent est comme une pierre précieuse, de couleur d'or citrin, ou tirant sur le verd. On le retire en différens endroits, & sur-tout dans les mines d'or du Pérou, dans la province de Quito, dans l'Isle de Milo, dans la Suisse auprès de Bex, bailliage d'Aigle au canton de Berne. On trouve celui qui est opaque en masses dures & solides, citrines ou un peu vertes, & brillantes; ou sous la forme de mottes de terre, d'argille de couleur de cendre, tirant sur le blanc ou jaune. On trouve cette espèce en plusieurs endroits, aux environs de Pouzzol, au pied des montagnes qui jettent du feu, comme les monts Vésuve, Etna, Hécla & autres, & même dans quelques terres ou fontaines sulfureuses de l'Europe & de l'Amérique.

Le soufre factice ou qui a passé par le feu, se prépare de différentes manières. Dans quelques endroits on le retire de certaines eaux que l'on fait bouillir, comme auprès de Bude, selon le témoignage d'Agricola. Aux eaux chaudes d'Aix-la-Chapelle à la source des bains de César, le soufre s'éleve avec les vapeurs de l'eau, & il s'en attache des morceaux un peu durs sous la forme de fleurs de soufre à l'ouverture du puits & à la voûte; on en retire tous les ans une grande quantité. Quelquefois on le retire d'une terre argilleuse, blanche ou grise : ainsi, dans la campagne

de Rome, près du château de Bracciano, il y a une mine de soufre, sous la forme d'une terre grasse argilleuse, blanche & parsemée de quelques veines noires. Quand on l'a tirée, on la met dans de grands vaisseaux de terre propres à la distillation, & l'on distille à force de feu. Le soufre étant fondu coule par le bec de la cornue dans le récipient, & y forme bientôt de grosses masses: après que la distillation est faite, il reste au fond du vaisseau une certaine terre rouge qui ne sert à rien ; & que l'on jette.

Très-souvent on retire le soufre de certaines pyrites, comme dans le pays de Liège, où l'on retire de la terre des pyrites semblables à la mine de plomb, que l'on casse en petits morceaux, & que l'on met dans des creusets, ou plutôt dans des cucurbites de terre assez grandes, de figure quarrée, & dont l'orifice est étroit. Si le soufre que l'on a retiré de la mine n'est pas encore bien purifié, on le fond de nouveau dans des vaisseaux de fer, & l'on y ajoute un peu d'huile de lin. Ensuite, ou l'on en forme de grandes masses que l'on appelle communément *soufre en masses*, ou on le coule dans des tuyaux de fer que l'on a frottés d'huile : il a alors la forme de bâtons ; & on l'appelle ordinairement *soufre en canons*.

Le soufre ainsi purifié, s'appelle *soufre commun*, qui est encore de deux sortes, ou jaune ou un peu verd. Pour l'usage de la médecine, & sur-tout lorsqu'on le prend intérieurement, on choisit celui qui est jaune, de couleur d'or, qui se brise aisément, qui est friable, & qui fait un petit bruit quand on le frotte entre les doigts : on rejette celui qui est d'un jaune sale. Pour retirer l'huile ou l'esprit de soufre, on préfère celui qui est verd à celui qui est jaune, parce qu'il contient une plus grande quantité de sel vitriolique.

Outre le soufre natif & tout formé, on a encore des terres & pierres qui en sont préparées, sans que pour cela il y soit minéralisé, comme il l'est dans la pyrite ou la mine de cuivre; aussi est-il aisé de l'en séparer. Ce sont ces mines qui le donnent d'elles-mêmes (*per se*,) & dans lesquelles on peut le remarquer d'une façon sensible; ainsi on ne parle point ici ni de cinabre, ni d'antimoine, ni de mine de plomb, ni de mine d'argent nitreuse ; mais seulement de la pyrite sulphureuse, & de la mine de cuivre jaune, ou de la pyrite cuivreuse. Henckel, sect. VIII, pag. 361.

Voyez *la manière de faire du soufre minéral, de même que la façon de tirer le soufre des minéraux qui le contiennent ; la décomposition du soufre & les substances sulphureuses*, dans Henckel, cité ci-dessus.

Soufre d'Islande.

Quoiqu'il y ait peu de pays qui puissent fournir une aussi grande quantité de soufre que l'Islande, M. Horrebow, dans sa *Relation de l'Islande*, publiée en Danois en 1752, est bien éloigné de passer à M. Andersen ce qu'il a dit au sujet du terrein de cette Isle. En effet, si tout le terrein, à 6 pouces de profondeur, n'étoit que pur soufre, comment pourroit-on y nourrir cette innombrable quantité de bestiaux? Aussi M. Horrebow a-t-il remarqué qu'il n'y a que deux cantons qui en fournissent; sçavoir, les districts de Huusevig & de Krysevig. C'est là que, soit sur la pente des montagnes, soit en différens endroits de la plaine, on peut charger, en une heure de tems, 80 chevaux d'un soufre naturel, *sulphur nativum*, à supposer chaque charge de 192 livres; ce qui fait 15360 livres en tout. La terre qui couvre le soufre est stérile, sèche, chaude, composée de sable, de limon & de gravier de différentes couleurs, blanc, jaune, rouge & bleu. On connoît les endroits où il y a des veines de soufre, par une élévation en dos d'âne qui paroit sur la terre, & qui a des crevasses dans le milieu, d'où il sort une chaleur beaucoup plus forte que des autres endroits. On ne fait qu'ôter la superficie de la terre, & on trouve dans le milieu le soufre en morceaux, pur, beau, assez ressemblant au sucre candis; il faut le casser pour le détacher du fonds. On peut fouiller jusqu'à la profondeur de deux ou trois pieds, mais alors la chaleur devient trop forte, & le travail trop pénible. Plus on s'écarte du milieu de cette veine, plus les morceaux de soufre deviennent rares & petits, jusqu'à ce qu'ils ne soient plus que comme du gravier; on recueille ce soufre-là avec des pelles, & il est d'une qualité un peu inférieure à l'autre. Ce n'est que dans les nuits claires de l'Eté qu'on y travaille; la chaleur du jour incommoderoit trop les ouvriers, ils sont même obligés d'envelopper leurs souliers de quelques gros morceaux de vieux draps pour en garantir les semelles qui, sans cette précaution, seroient bientôt brûlées, le soufre étant si chaud qu'on ne peut le manier qu'avec peine. Du reste ces mines ne s'appauvrissent point, on y peut fouiller tous les deux ou trois ans.

Depuis 1722 jusqu'en 1728, on a tiré une grande quantité de soufre de ces deux endroits; mais celui qui avoit obtenu un privilège pour ce commerce étant mort, personne ne l'a continué.

Le soufre est contraire aux poissons. Ceux qui veulent pêcher ne sçauroient réussir, s'ils en ont à bord de leur vaisseau, comme on peut voir dans cette relation, ou dans le *Mercure Danois*, pag. 328, Mai 1753, d'où cet extrait est tiré.

Il est de meilleure ou de moins bonne qualité, suivant l'affinage d'où il vient. Celui de Hollande a eu long-tems la vogue; l'on donnoit le second rang à celui de Venise, & celui de Marseille étoit le moins estimé. Il semble que les rangs soient présentement changés; & l'on préfère le soufre de Marseille aux deux autres, ou du moins on l'estime autant; les Marseillois s'étant apparemment appliqués à le mieux raffiner.

Il faut choisir le soufre en canons, soit qu'il vienne de Hollande, de Venise ou de Marseille, (n'y ayant que de ces trois endroits que les marchands de Paris le tirent,) il faut, dis-je, le choisir en canons gros & longs, d'un jaune doré, léger, facile à casser, & que cassé il paroisse brillant & comme crystallisé. Il est vrai que la grosseur des canons ne fait rien pour la qualité du soufre; mais il est plus de vente de cette sorte.

Outre l'usage du soufre pour composer la poudre à canon, ce minéral en a un peu dans la médecine, & davantage dans la chymie.

Pour que le soufre dissolve l'or, il faut qu'il soit uni avec une substance qui l'empêche de se dissiper avant que d'agir sur ce métal; il n'y a rien de plus propre à produire cet effet qu'un alkali fixe avec lequel il forme ce qu'on appelle *foie de soufre*, *hepar sulphuris;* on se sert alors de l'expression de dissoudre ou ouvrir l'or par le moyen du foie de soufre. Voy. *Introd. à la Minéral.* par Henckel, tom. II, sect. II, art. 7, pag. 145, de même que pour la dissolution de l'étain, pag. 209, & du cuivre, pag. 219.

Les ouvriers en soie & en laine s'en servent pour blanchir les uns leurs soies, & les autres leurs étoffes de laine, la vapeur du soufre y étant très-bonne. Il est néanmoins ordonné aux premiers de mettre les soies blanches dans le bain d'alun sans y mêler du soufre.

On trouve de fort bon soufre naturel transparent près de Samara, ville située sur la Wolga, & aux environs de la rivière d'Oloutora, ou Kamtschaka. *Mémoire de S. Pétersbourg de* 1758.

Fleur de Soufre. C'est le plus pur du soufre, qu'on a fait évaporer par le moyen de la sublimation, en le brûlant dans des pots faits exprès, & qu'on recueille dans le chapiteau de la cucurbite où la vapeur s'attache. La meilleure fleur de soufre se tiroit autrefois de Hollande; & celle qu'on fait à Marseille, quoique d'assez bonne qualité, n'en approche pas. Pour celle de Rouen & de Paris, du moins telle que quelques colporteurs la vendent dans cette dernière ville, il faut absolument la rejetter, n'étant pour l'ordinaire qu'un mauvais mêlange de soufre poussé à grand feu, & d'amidon ou de farine, ou bien même seulement de la poussière de soufre passée au tamis.

La fleur de soufre de Hollande doit être choisie en pain de la forme de ceux du stil de grain, ou du moins en gros morceaux, légère, douce, friable, & plus blanche que jaune. Si l'on en veut en poudre, il faut qu'elle soit très-fine, d'un jaune tout ensemble blanchâtre & doré, & d'un goût agréable. Plus la fleur de soufre de Marseille approchera de ces qualités, plus elle sera excellente.

Cette drogue est d'un grand usage dans la médecine; on la croit sur-tout très-amie du poumon.

Baume de Soufre. Pour dissoudre le soufre dans les huiles, il n'y a qu'à y mettre des fleurs de soufre ou du soufre pur pulvérisé, & exposer le mêlange au feu; le soufre se dissoudra, & l'on aura ce qu'on appelle le *baume de soufre*, remède très-utile dans les maladies de poitrine. Henckel, p. 319.

SOIE. Fil doux extrêmement délié & lustré, qui est l'ouvrage d'un ver ou espèce de chenille.

Le ver qui produit la soie est un insecte moins merveilleux encore par la matière précieuse qu'il fournit pour diverses étoffes, que par les différentes formes qu'il prend, soit avant, soit après s'être enveloppé dans la riche coque qu'il se file lui-même.

Voici ses diverses métamorphoses. De graine ou semence qu'il est d'abord, il devient un ver assez gros, d'un blanc tirant sur le jaune; devenu ver il s'enferme dans sa coque, où il prend la forme d'une espèce de feve grisâtre, à qui il semble ne rester ni mouvement ni vie; il ressuscite ensuite pour devenir papillon, après s'être fait une ouverture pour sortir de son tombeau de soie; & enfin mourant véritablement, il se prépare, par la graine ou semence qu'il jette, une nouvelle vie que le beau tems & la chaleur de l'Été lui doivent aider à reprendre. Voyez *Ver à soie.*

C'est de cette coque où le ver s'étoit enfermé, qu'on nomme *cocon* ou *coucon*, qu'on tire les différentes qualités des soies qui servent également au luxe, à la magnificence des riches, à la subsistance & à la nourriture des pauvres qui les filent, les devident ou les mettent en œuvre. Voy. *Cocon.*

Ce n'est que bien tard que les vers à soie on été connus en France, & que leur dépouille y a été filée pour être employée dans nos manufactures.

Voyez l'article *Manufactures* & des *Mûriers*, le *Journal Econ.* pag. 96, 1758, où l'on voit l'*Origine & Progrès de la Fabrique des Soies*, tirés des *Voyages de* Keyssler. Les *Progrès du Comm.* in-8°, 1760.

Filage & devidage des Soies qu'on veut lever & devider de dessus les Cocons.

Lorsque le ver à soie est devenu au point de grandeur & de force qui lui convient pour commencer son cocon, il fait son araignée; c'est ainsi qu'on nomme cette légère toile qui donne commencement à ce merveilleux ouvrage, c'est à quoi il emploie le premier jour; le second il forme le cocon, & même se couvre presque tout de soie; le troisième on ne le voit plus, & les jours suivans il épaissit son cocon, travaillant toujours par un seul bout qu'il ne rompt jamais par sa faute, & qui est si fin & si long, que ceux qui ont examiné attentivement, ne s'imaginent pas se rendre incroyables en assurant que chaque cocon contient assez de ce fil pour atteindre la longueur de deux lieues de France (*a*).

Les cocons ont leur perfection en dix jours, & c'est alors qu'il faut les ôter des rameaux où les vers les ont suspendus en les travaillant dans leurs atteliers, ce qui demande une grande attention, y en ayant de plus paresseux les uns que les autres, & étant très-dangereux d'attendre qu'ils perçassent eux-mêmes leurs coques, ce qui arrive presque toujours vers le quinzième jour de leur travail, même quelquefois plutôt.

Les premiers, les plus beaux & les plus forts cocons se conservent pour la graine, les autres se devident diligemment; ou si l'on en veut conserver, ou qu'on en ait trop grande quantité pour les devider tous à la fois, il faut, ou les mettre quelque tems dans un four raisonnablement chaud, ou les exposer plusieurs jours de suite à la plus forte ardeur du soleil, afin de faire mourir la feve qui est au dedans; qui ne manqueroit pas sans cette précaution de s'ouvrir elle-même une voie pour aller se servir au dehors des nouvelles aîles qu'elle a acquises au dedans.

On ne devide ordinairement que les cocons les plus parfaits; ceux qui sont doubles ou trop foibles ou trop grossiers, sont mis au rebut, non pas pour les rejetter absolument, mais parce que n'étant pas propres au devidage, on les réserve pour les tirer en flottes & en écheveaux.

Les cocons sont de différentes couleurs, dont les plus communes sont le jaune, l'oranger, l'isabelle & la couleur de chair; il y en a aussi de céladons & de couleur de soufre, & même quel-

(*a*) M. Lyonet a souvent mesuré le fil d'une coque de ver à soie, & il ne lui a trouvé ordinairement qu'entre les 700 & 900 pieds de longueur. Malpighi l'a trouvée de 930 pieds de Bologne. Voy. *Suite de la Matière méd. de* Géoff. *Regne animal*, tom. I, p. 285, 1756.

ques-uns de blancs; mais il est iutile d'en séparer les nuances pour les devider à part, se perdant toutes dans le décreusement des soies.

Le décreusement de la soie est le premier apprêt qu'on donne à la soie. Cet apprêt consiste à la mettre dans l'eau bouillante pour la devider plus aisément de dessus les cocons. C'est l'unique objet de ce premier apprêt. *Journal de Commerce*, p. 120, Nov. 1760. A l'égard du décreusement qui consiste à faire bouillir ou cuire la soie avec du savon, voyez ci-après *Soie cuite* & l'article *Teinture des Soies*.

Les fleurets fins, qui ressemblent assez à la plus belle soie, se font des bourres de tous les cocons, & des soies qu'on peut lever ou arracher de dessus les cocons qui n'ont pas été mis à l'eau. Cette bourre peignée ou cardée, ou même telle qu'elle sort de de dessus les cocons, se file au fuseau ou au rouet. Les soies propres à coudre qu'on en fait, ne sont pas moins lustrées que les plus belles soies; & les étoffes même qu'on en fabrique ne sont pas sans lustre & sans beauté.

A l'égard de toutes les coques, après les avoir ouvertes avec les ciseaux, & en avoir tiré les feves, qui, non plus que les papillons, ne sont pas inutiles, servant à la nourriture des volailles, on le laisse tremper trois ou quatre jours dans des terrines, où l'on change d'eau chaque jour, pour empêcher qu'elles ne s'empuantissent, & pour faire plutôt blanchir les fleurets. Quand ils se sont amolis par ce décreusement, qui leur ôte cette espèce de gomme dont le ver a enduit le dedans de la coque, & qui la rend impénétrable à l'eau & à l'air même, on les fait bouillir pendant une demi-heure dans une lessive de cendre bien coulée & bien claire; & lorsqu'ils ont été bien lavés à la rivière, & ensuite bien séchés au soleil, on les carde pour les filer, comme les autres fleurets, au fuseau ou au rouet. Ces fleurets, quoique moindres que les premiers, ne laissent pas de faire des soies à coudre assez lustrées & des étoffes assez fines, mais presque sans lustre.

Les soies des pays étrangers, qui viennent en France sans être filées, y reçoivent cette façon, & c'est ordinairement dans les lieux où sont établies des manufactures & des fabriques d'étoffes de soie; & l'on a vu long-tems les fabriquans de Tours, ne vouloir se servir que du filage & du devidage de leur ville.

Espèces & qualités des Soies.

Soie greſſe, *Graize* ou plutôt *Grege*. C'est de la toile telle qu'elle est tirée de dessus les cocons, avant que d'avoir été filée ni re-

çu aucun autre apprêt ; ce qui la distingue de la soie ouvrée, qu'on nomme communément *organcin*. On l'appelle aussi *soie en masse*. Ces sortes des soies viennent par pelotes ou en masse, & ce sont pour l'ordinaire des soies étrangères.

Soie crue. C'est de la soie qu'on tire sans feu, & qu'on devide sans la faire bouillir. La plupart de ce qui se recueille en France de cette sorte de soie ne passe guère que pour une espèce de fleuret très-fin, dont on file des soies à coudre fort belles & fort lustrées, & dont on fabrique des étoffes de soie, de médiocre qualité à la vérité, mais qui ne laissent pas d'avoir quelque lustre & quelque beauté, ce que n'a pas le véritable fleuret.

Les soies crues des pays étrangers, & sur-tout du Levant, d'où il n'en vient guère d'autres, sont très-belles & très-fines. Cette différence vient de ce qu'en France les plus beaux & les plus parfaits cocons sont filés & devidés à l'eau bouillante, & que c'est des moindres & du rebut qu'on y fait des soies crues; & qu'au contraire dans le Levant on ne fait aucun filage ou devidage au feu, & qu'elles sont envoyées en pelotes ou en masses telles qu'elles sont tirées de dessus les cocons ; de sorte qu'on ne les distingue que par leur qualité de fines, de médiocres & de grosses.

Soie cuite. C'est celle qu'on a fait bouillir pour en faciliter le filage & le devidage. Elles sont les plus fines de toutes les soies dont on se sert dans les manufactures de France ; aussi ne s'emploient-elles que dans les plus beaux ouvrages de rubanerie & dans les plus riches fabriques ; comme velours, satins, taffetas, damas, brocards, crêpes & autres étoffes de soie du premier rang. Il y a néanmoins une autre sorte de soies cuites, ce sont celles qu'on prépare pour le moulinage, qui ne pourroient recevoir cet apprêt, si elles n'avoient auparavant passé par l'eau bouillante.

A l'article de la *Teinture des soies* ; nous parlerons du décreusement de la soie qui consiste à faire bouillir ou cuire la soie avec du savon de la première qualité, &c. suivant des observations pour trouver une manière de décreuser la soie, sans altérer ni sa qualité, ni son lustre. Voyez le *Journal de Commerce*, p. 118, Nov. 1760.

L'eau bouillante facilite le travail de la soie, sans lui ôter beaucoup de son lustre ; mais elle en diminue le ressort & la force. Aussi est-il défendu, par le quatrième article du réglement pour les manufactures d'étoffes or & argent, & soies de Lyon, du 19 Avril 1767, de mêler la soie crue avec la cuite ; premièrement, parce qu'elle est de fausse teinture ; secondement, parce que la crue corrompt & coupe la cuite.

La soie crue ayant plus de ressort que la soie cuite, tourmenteroit celle-ci dans l'étoffe, ou la feroit créponner par l'inégalité des tensions. Cependant l'étranger emploie ce mêlange avec succès dans quelques-unes de ses manufactures, selon le *Dict. du Citoyen*.

Soie de Sainte-Lucie, autrement *organcin de Sainte-Lucie*. Ce sont des soies toutes apprêtées & moulinées qu'on tire de Messine, ville du royaume de Sicile, & de quelques autres villes d'Italie; comme Milan, Bologne, Bergame, Reggio, &c. Il y a aussi des organcins de Piémont & de Brescia.

Il s'emploie quantité de ces soies dans la fabrique des férandines, grisettes & moëres unies qui se fabriquent à Paris. On en fait aussi les chaînes des ras de St. Maur de la même fabrique; car pour celles de Lyon, les fabriquans emploient de l'organcin de Piémont. Les organcins de Bologne sont en grande réputation; les plus belles étoffes, les velours, les satins en sont en partie fabriqués.

Cette soie est torse, & a passé deux fois par le moulin; c'est-à-dire, que deux brins de soie ayant d'abord été filés séparement sur les moulins, sont tors ensemble aussi au moulin; ensorte que l'organcin est composé de quatre brins de soie.

Il y a une espèce de soie, qu'on appelle *tors sans filer*, qui est très-difficile à distinguer d'avec le véritable organcin avant la teinture. Il y a quatre brins comme à l'organcin; mais ils n'ont pas été filés deux à deux séparément sur un premier moulin, avant que de l'être de nouveau tous quatre.

L'article 62 du réglement de 1667 pour les étoffes d'or, d'argent & de soie de la ville de Lyon, défend de vendre le tors sans filer pour organcin filé.

Une troisième sorte d'organcin, est celui qu'on appelle *clochepied*. Il est ordinairement de soie fina, & s'emploie dans la fabrique des gazes. La différence de l'organcin & du clochepied, consiste dans les nombres des fils; l'organcin en ayant quatre, comme on vient de le dire, & le clochepied seulement trois, deux tors & un non tors. Voy. *Organcin*.

Soies tremes ou *trames*. Ce sont des soies qui servent à faire les trames de plusieurs étoffes. Les trames de Bologne s'emploient dans les ras de S. Maur.

Soies plates. Ce sont des soies non torses, qu'on prépare & qu'on tient pour travailler en tapisseries à l'aiguille, en broderies & en quelques autres ouvrages.

Soies torses. Ce sont celles qui ont eu leur filage, devidage & moulinage. Elles le sont plus ou moins, suivant qu'elles ont passé plus ou moins de fois au moulin. On appelle néanmoins plus

particulièrement *soies torses*, certaines soies dont les fils sont assez épais, & sont plusieurs fois retors. On en employoit beaucoup autrefois dans la fabrique des crépines ou franges de meubles, d'écharpes, de jupes, jupons, gants d'hommes, dont la mode ne pouvoit durer long-tems.

Soies de Grenade. Ce sont des soies très-belles, très-fines & très-unies, qui viennent d'Espagne, & prennent leur nom d'un des royaumes qui composent cette monarchie. Elles s'emploient le plus ordinairement à la couture, où elles sont extrêmement propres. Il s'en fait aussi des lacets, ganses, tissus, même des franges & houpes de bonnets quarrés. Les plus belles soies des autres pays passent souvent pour soies de Grenade ; mais il est difficile que les connoisseurs s'y laissent tromper.

Soies Contades. Sont aussi des soies à coudre, qu'on préfère même à celles de Grenade pour certains ouvrages.

Bourres & strasses de soies, qu'on appelle aussi *rondelettes* ou *coutailles*. Ce sont les moindres de toutes les soies, ou, pour mieux dire, le rebut. Les bourres ne peuvent servir qu'à faire des fleurets plus ou moins fins, suivant qu'elles sont plus ou moins fines, mais toujours de mauvaise qualité : il y en a cependant quelquefois d'assez passables.

On déchire cette soie irrégulière ou ce fleuret, en le cardant pour le rendre maniable & propre à être filé. On y joint les soies défectueuses, les bouts cassés, tous les résidus de longues soies, dont il n'est pas possible de retrouver le fil sur le cocon. La carde confond toutes ces soies, & les met en état d'être filées. Les étoffes qu'on en fabrique n'ont pas, à beaucoup près, le lustre de celles où on emploie le fil que la nature elle même a préparé. Ces étoffes de filoselle sont aussi à bien meilleur marché, & par cette raison même ont beaucoup de débit. Les petites étoffes connues sous le nom de *bourre de Marseille*, ont quelque réputation. Voyez *cet article.*

Soies d'Orient. La soie qui porte plus particulièrement ce nom, n'est pas l'ouvrage des vers à soie ; elle provient d'une plante qui la produit dans une gousse à peu près semblable à celle des cotonniers. La matière que cette gousse contient est extrêmement blanche, déliée, & assez lustrée. Elle se file aisément, & l'on en fait une espèce de soie qui entre dans la fabrique de plusieurs étoffes des Indes & de la Chine.

Soie d'huître. Une expérience qui a mieux réussi, a appris aux Italiens à mettre en œuvre, le fil que donne une sorte d'huître nommée *matre-perla*. Cette huître, qui a la figure d'une amande, & dont la longueur est d'environ un pied, tient aux rochers par un cartilage, & par des fils qu'elle en détache quand elle veut

changer de demeure. Ces fils sont tout l'objet de la pêche, & deviennent une soie propre a diverses fabriques. Il faut des millions d'huîtres à soie pour fabriquer une paire de bas. Rien n'égale aussi la délicatesse de ce fil unique en son genre. Le fil de ce poisson testacé est si fin, qu'on peut sans peine renfermer dans une tabatière d'un médiocre volume, une paire de bas qui en seroit fabriquée. En 1754, on présenta au Pape de ces mêmes bas qui, malgré leur finesse extrême, garantissoient la jambe du froid & du chaud. On pêche beaucoup de ces huîtres à soies près de Tarente, ville de la Calabre, & sur les côtes de Sicile. Palerme, ainsi que Tarente, ont des manufactures occupées à mettre en œuvre les fils de ces testacées. *Dictionnaire du Citoyen.*

La qualité des feuilles dont se nourrit le ver à soie, & la disposition intérieure où il est lui-même, sont apparemment cause des différentes couleurs que pre d la liqueur à soie.

Dans tous les pays, la soie n'est pas d'une égale beauté: celle de la Chine est renommée par sa finesse. Il y a des pays où la soie est très-grossière; ce qui dépend sans doute de la différente qualité des alimens que différens pays fournissent aux vers. On sçait combien la qualité des pâturages influe sur celle des beurres. On a remarqué que dans un même endroit les vers qui sont nourris de feuilles de mûrier blanc, filent une soie plus fine que celle des vers qui sont nourris de feuilles de mûrier noir. *Suite* de Geoffroy, *Règne animal*, tom. I, p. 277, 1756.

Les soies de Piémont, d'Italie, de France, d'Espagne, sont toutes de différentes qualités, elles sont supérieures à celles du Levant, de Perse, du Bengale, & de la Chine, qui diffèrent aussi beaucoup entr'elles. Les prix des soies se règlent dans les manufactures sur ce pied-là. En général, ces dernières sont en Europe la moitié moins chères. Mais ces soies, celles de la Chine surtout, quoique très-inférieures à celles d'Europe, ne reçoivent-elles point du climat, de la nature du ver à soie, de celle de sa nourriture, une qualité qui n'exige point le décreusement dont nous avons adopté l'usage qui, sans secours, donne aux étoffes de la Chine, un éclat qui résiste au lavage & à la teinture? Le ver Chinois ne rend que de la soie blanche, qualité rare en Europe, & qu'on estime la première. Voyez ci-après, *Soies Sina*, ou de la *Chine*, & l'article *Teinture des soies*, où l'on parlera du décreusement des soies, & de leurs différentes qualités. Il seroit à souhaiter que ceux qui élèvent des vers à soies en Europe, voulussent se donner le soin de choisir les vers qui donnent une soie naturellement blanche, pour en multiplier la race : ce seroit peut-être en peu de tems une riche conquête que l'Europe feroit sur la Chine, dont la soie est naturellement blanche, qui est la qua-

lité de soie qui se trouve moins chargée en Europe de la gomme qui exige le décreusement avec le savon.

Telle est en général la qualité de toutes nos soies, qu'elles perdent au décreusement un quart de leur poids. *Journal de Comm.* p. 121, Novembre, 1760, &c.

Commerce des Soies.

Soies de France.

Depuis quelques années, toutes les nations de l'Europe travaillent à s'exempter de la dépendance où elles sont respectivement pour la récolte de la soie; plusieurs états de l'Empire, la Prusse, le Danemarck, ont des mûriers. Ceci détruit l'opinion de ceux qui pensoient que l'établissement des manufactures de soie, n'étoit praticable que dans les pays chauds. L'Espagne a enfin ouvert les yeux sur la perte que lui causoit la négligence de ses manufactures; & depuis 20 ans, cette puissance a repris la soie en considération. Les Anglois travaillent à s'en procurer dans plusieurs de leurs colonies. Il n'y a point aujourd'hui en France de province qui n'ait un nombre plus ou moins considérable de mûriers. Plusieurs grands chemins en sont bordés, & le gouvernement a veillé à ce qu'il y eût des pépinières de mûriers toujours subsistantes, afin d'en délivrer gratuitement à ceux qui en veulent cultiver sur leurs terres. Quoique cet établissement ne fasse encore que de naître, cependant plusieurs négocians habiles ont calculé que la somme de nos récoltes en soies, peut déja égaler celle que nous achetons de l'étranger pour alimenter nos fabriques. Les états de la balance du commerce portent celle-ci à plus de 1000 quintaux, qui nous coûtent près de 30 millions; ainsi, voilà déja une somme presqu'aussi considérable que nos plantations nous valent. Que ne pouvons-nous pas encore espérer, si cette matière première, nécessaire à nos fabriques, & dont la culture peut être d'un grand secours pour les laboureurs, est protégée de plus en plus par le gouvernement? Nous ferons mention ici avec plaisir de la manufacture de soie nouvellement établie dans la ville de Auch. La soie doit y être apprêtée, depuis la naissance du ver qui la produit, jusqu'à l'entière perfection des étoffes. Il y a très-peu de tems que cette manufacture est sur pied, & déja l'on voit dans les grands bâtimens, qui lui sont destinés, plus de 20 métiers montés en grosses & petites étoffes de soie. *Dict. du Citoyen.*

Le Languedoc, année commune, recueille 1200 à 1500 quintaux de soie, & il s'y en fabrique à peu près la même quantité. Les étoffes de soie qui se font en Languedoc, sont des burats,

des taffetas façon d'Avignon, des tabis, des crépons, des fleurets & des grisettes ou ferandines. On y a entrepris des brocards & des damas qui n'y réussissent pas mal. On estime que le commerce des soieries de cette province monte à 1800000 livres, dont il en sort pour 1500000 livres qui va à l'étranger & dans les autres provinces du royaume. Il se recueille aussi quelques soies dans le Vivarais, qu'on appelle *soie Vivaraise*.

Dauphiné. Il se fait une assez grande récolte de soie dans cette province, sur-tout dans le Haut & Bas Valentinois, & dans les Baronies; les mûriers qu'on y cultive y profitent parfaitement bien. La manufacture de Vienne, pour le moulinage & le devidage des soies, est considérable : elle entretient un grand nombre d'ouvriers. Le filage des soies occupe aussi quantité de femmes & de filles du petit peuple.

Provence & *Avignon*. Les soies qui se recueillent dans la Provence, se consomment en partie dans la province, où elles sont employées en étoffes façon de Perse & des Indes, & en quelques autres légères étoffes de soie, & particulièrement en taffetas d'Avignon qui se font à Avignon même; il s'en transporte cependant assez considérablement à Lyon, où l'on s'en sert dans les manufactures de cette grande ville.

La Savoie, qui par sa proximité peut presque être mise au nombre des provinces Françoises, fournit aussi quelques soies; mais ce qu'on en tire est peu considérable.

Lyon. Quoique Lyon & le Lyonnois ne produisent point ou peu de soies de leur crû, on ne peut cependant se dispenser de regarder cette célèbre ville, comme l'entrepôt de toutes les soies étrangères qui entrent en France, comme si elle les produisoit véritablement.

Dans le tems que les fabriques de Lyon étoient florissantes, on comptoit jusqu'à 18000 métiers travaillans de toutes sortes d'étoffes de soie, or & argent. On refuseroit volontiers la croyance à ce grand nombre de métiers, si l'on ne l'avoit tiré d'un mémoire dressé par l'ordre du roi même; mais il est presque incroyable que ce nombre soit tellement diminué, qu'à peine en 1698, il y en avoit 4000 bien occupés.

Outre les manufactures pour le moulinage des soies, qui sont ou à Lyon ou dans ses fauxbourgs, il y en a quantité à St. Chaumond, St. Etienne, Virieux & Neuville, où se préparent principalement les soies destinées aux rubans, passemens, tapisseries, broderies, ou autres ouvrages semblables.

Tours. Cette ville, après Lyon, est toujours la ville du royaume où il se consomme une plus grande quantité de soie dans ses diverses manufactures; elle lui disputoit autrefois le premier rang,

& il faut convenir qu'il y a des fabriques d'étoffe où elle l'emporte encore sur Lyon.

En 1720, on crut entrevoir qu'il étoit impossible que les manufactures de soies de France soutinssent la concurrence de celles de l'étranger, tant que la matière première paieroit les droits de la douane de Lyon, &c. On résolut d'établir une concurrence intérieure, c'est-à-dire, de laisser jouir librement chaque province en liberté de ses avantages naturels pour le commerce; l'entrée des soies fut permise par-tout le royaume; & le droit réduit à 20 sols par quintal sur les soies étrangères; celles du pays furent affranchies. Cette opération digne du grand prince qui gouvernoit la France, alloit devenir une époque célèbre pour l'industrie, lorsque l'esprit de monopole ruina ses projets & les espérances des François. Toutes sortes de moyens furent employés pour faire révoquer cet ordre admirable; en 1722, il fut ordonné que toutes les soies devroient passer par la ville de Lyon; la seule douceur qu'obtint le commerce, ce fut la réduction de tous les droits sur la soie en un seul, de 14 sols par livre sur la soie étrangère, excepté celle des Indes, qui ne devoit que 6 sols; le droit sur la soie originaire du royaume, fut fixé à 3 sols & demi, & sur celles du comtat à 7 sols. *Recherches* & *Considérations sur les Finances de France*, in-4to. tom. I, p. 219, 1758.

Depuis le premier Février 1756, les soies nationales sont exemptes du droit de 3 sols 6 den. & tous autres droits locaux généralement quelconques, & elles pourront être à l'avenir transportées par-tout le royaume, sans être obligées de passer par Lyon & de payer aucuns droits; ces dispositions sont confirmées pour les soies destinées pour la manufacture royale du sieur Servant, au Puy en Velai, par arrêt du 25 Septembre 1755.

Lyon est la ville de l'Europe où se fait la plus grande consommation des soies, elle est en même-tems l'entrepôt général des soies pour toute la France. C'est-là que se rendent toutes les soies d'Italie, d'Espagne, du Levant, du Languedoc, de la Provence & du Dauphiné. Les manufactures de Lyon, depuis long-tems si florissantes, & les premières de l'univers, ont pour base de leur supériorité, l'excellence des apprêts des soies, sur-tout du décreusement & de la teinture. Cet apprêt des soies est une des branches de l'industrie des plus précieuses, dont on pourroit faire un commerce très-étendu. C'en est un en effet pour la ville de Lyon, mais un commerce borné & restraint par le défaut de liberté. Les prohibitions l'ont concentré dans l'intérieur de la France.

La sortie du royaume des soies crûes & teintes est défendue, suivant l'arrêt du 20 Février 1725, pour les soies teintes. Cette prohibition est-elle bien conforme aux intérêts du commerce de

la France; & n'eſt-elle pas un puiſſant aiguillon pour l'induſtrie de l'étranger? On s'eſt flatté ſans doute, lorſqu'on a fait cette defenſe en France, de mettre un obſtacle aux progrès des manufactures étrangères, tant par la privation de l'excellence des apprêts de Lyon, qu'en entretenant les ſoies à un plus bas prix dans l'intérieur du royaume, & par ce moyen le bon marché de ſes manufactures. Ces motifs de prohibition n'ont pas été puiſés dans les vraies connoiſſances, & dans les bons principes du commerce. On n'a pas fait attention que les manufactures étrangères n'ont pas beſoin des ſoies de France pour s'élever & ſe produire dans le commerce, & diminuer la conſommation de celles de Lyon; que les ſoies d'Italie, d'Eſpagne, du Levant & des Indes, ſont auſſi à portée de la plupart des manufactures étrangères, que de celles de France; que le prix que le commerce fixe tous les ans aux ſoies, eſt commun pour toutes les manufactures; & qu'il ne peut y avoir de différence que dans les frais de tranſport pour les manufactures qui ſont plus éloignées du crû ou des magaſins de toutes ces ſortes de ſoies. La prohibition de la ſortie de France n'a donc pu préjudicier aux progrès des manufactures étrangères à l'égard des ſoies crues; ou du moins ce préjudice ne ſçauroit être que très-léger & bien peu digne d'attention, pour quelque manufacture voiſine de la France.

A l'égard des ſoies apprêtées, ce ſeroit vouloir s'aveugler ſur les reſſources de l'induſtrie humaine, que d'imaginer que les apprêts ſoient un ſecret qui puiſſe être long-tems poſſédé excluſivement par aucune nation. Avant ces prohibitions, les étrangers tiroient les ſoies teintes de Lyon: ceux-ci obligés de s'appliquer aux teintures, l'art les a preſque toutes portées chez eux au même degré de perfection, ſi on excepte la couleur de roſe, qui eſt encore inférieure à celle de Lyon (a), mais qui aura ſans doute à ſon tour le même ſort que les autres couleurs. Car dès qu'une fois l'art eſt animé par l'intérêt chez quelque nation que ce ſoit, il y fait des progrès rapides.

Ainſi, dans l'idée de conſerver, par des prohibitions, toute l'étendue de la conſommation des fabriques de Lyon, en privant les fabriques étrangères des ſecours qu'elles tiroient de cette ville pour ſe former & s'accroître, on a privé la ville de Lyon de deux branches de commerce fort riches, & en même-tems on a accéléré les progrès de l'induſtrie étrangère, au lieu d'y mettre des obſtacles, & de les ralentir, comme on s'en étoit flatté.

Si la ſortie des ſoies étoit libre, Lyon en tireroit d'Italie au delà de la conſommation intérieure, & en feroit un commerce

(a) Celle de Florence eſt peut-être ſupérieure à celle de Lyon.

d'économie

d'économie avec les états limitrophes, qui sont obligés de les tirer par la Hollande ou par l'Allemagne. La prohibition fait donc perdre au commerce de Lyon, le commerce d'économie sur les soies, sans qu'aucun puisse l'en dédommager; Lyon perd en même-tems les bénéfices de l'entrepôt & de commission.

La même prohibition de la sortie des soies préparées prive encore Lyon d'un bénéfice d'industrie & de main d'œuvre fort considérable, & force les progrès de l'industrie étrangère. Un secret qui perfectionne une manufacture, qui lui donne une grande réputation & une grande supériorité sur toutes les manufactures semblables, tel que celui des ratines de Leyde & des moires d'Angleterre, ne sçauroit être acheté trop cher, ni conservé avec trop de soin. Ainsi si Lyon avoit encore quelques secrets dans les apprêts des soies, s'il y en a un pour la couleur de rose, qui jusqu'à présent est unique, quoiqu'on n'aie pu donner encore à cette couleur la ténacité qui lui seroit nécessaire, il faut regarder comme un moyen infaillible de perdre ces secrets, le refus de laisser passer les soies apprêtées à l'étranger, qui les force à la recherche des mêmes secrets, ou à s'en passer, ou à y suppléer. Si la sortie des soies apprêtées étoit libre, Lyon tireroit une plus grande quantité de soies d'Italie, ses fabriques seroient également florissantes, il exporteroit toujours la même quantité d'étoffes à l'étranger, ajouteroit à cette exportation, une réexportation de soies crues & de soies préparées, qui augmenteroit ses richesses sans accélérer davantage l'accroissement des manufactures étrangères, & sans produire d'autre effet que de retarder les progrès des connoissances & de l'industrie des étrangers sur la perfection des apprêts. On estime que Lyon pourroit envoyer tous les ans à l'étranger pour plus de 6 millions de soies crues ou apprêtées, objet assez important, dont le commerce de cette ville est privé par des prohibitions qui ne lui procurent aucun avantage d'ailleurs, selon des *Considérations sur les finances & le Commerce de France*, dans le *Journal de Commerce*, pag. 20, Janv. 1762.

SOIES ÉTRANGÈRES.

Sicile.

Le commerce des soies de Sicile est très-considérable; ce sont les Florentins, Génois & Luquois qui en font le principal négoce. Ils en tirent une grande quantité tous les ans, particulièrement de celles de Messine, dont ils emploient une partie dans leurs propres fabriques, & revendent l'autre avec profit, particulièrement aux Tourangeaux, qui ont peine à s'en passer dans

leurs manufactures : ce n'est pas que les marchands de Tours & les autres François n'en tirent quantité de la première main, plusieurs ayant leurs commissionnaires sur les lieux ; mais les Italiens, sur-tout les Génois, ont de grands avantages sur eux, parce que la plupart ayant de grands établissemens dans l'Isle, en sont réputés naturels, & ne paient aucun droit de sortie.

Une partie des soies de Sicile sont grèges & en matasses ; l'autre consiste en organsins ou soies ouvrées, dont les organsins de Sainte-Lucie ou de Messine sont les plus estimés. Les soies ouvrées, organsins ou trames, s'achetent quelquefois en échange d'autres marchandises ; mais pour les soies grèges & en matasses, il faut de l'argent comptant, les paysans les portant au marché comme leur bled & autres denrées, ce qui se pratique pareillement en plusieurs lieux d'Italie. Les plus belles soies de Sicile s'emploient en étoffes, sur-tout à Tours ; les autres demeurent pour la couture.

Soies d'Italie.

Les soies qu'on tire d'Italie sont moitié soies grèges, & moitié soies apprêtées & ouvrées.

Milan les fournit toutes apprêtées.

Gènes, la plupart grèges & en matasses.

Bologne, partie moulinées & prêtes à mettre en teinture, qu'on appelle *organsin de Bologne*, & qui entrent dans les fabriques des plus riches & des plus belles étoffes de Lyon & de Tours ; l'autre partie sont soies grèges & en matasses.

Parme, Modène, Luques, Reggio n'en fournissent que de grèges.

Le Piémont, & particulièrement Turin, fournissent les soies ouvrées, étant défendu de les sortir grèges. On en tire quantité ; elles sont plus estimées que celles qu'on fournit par-tout ailleurs sans exception ; elles ont acquis cette réputation par leur légéreté & netteté. On travaille en France à les imiter.

Soies d'Espagne.

Toutes les soies d'Espagne sont des soies grèges & en matasses, qu'on file, devide & mouline en France, suivant les divers ouvrages & fabriques d'étoffes où on les veut employer. Les plus belles soies torses sont faites de soies de Grenade, & c'est de la même soie que se font les lacets tissus qu'on dit *Soie de Grenade*, aussi-bien que les soies à coudre qui portent ce nom, à quoi elle est extrêmement propre. La sortie en est absolument défendue ; ses soies sont très-fines & très-unies.

Suivant les pancartes & les livres de compte de la douane royale, sur la vente des soies de la ville de Grenade & de sa province, le droit fixe sur chaque livre de soie est de 14 réaux & 26 maravédis de veillon : à quoi il faut ajouter le droit du Roi qui perçoit la dîme sur la récolte des soies. Ce droit monte ou baisse suivant le prix des soies. La soie est estimée à 42 réaux la livre, mais l'on ne prend le droit de dixième que sur le produit net de 27 réaux, parce qu'on déduit 15 réaux pour les droits fixes. Le total des droits sur les soies est de 17 réaux & 16 maravédis de veillon, suivant une déclaration du 24 Décembre 1720. Il est évident que la livre de soie ne vaut que 72 réaux 16 marav. l'imposition est de plus de 60 pour cent, avant qu'elles aient été mises en œuvre, ce qui est cause de la décadence des manufactures de soie en Espagne; car il est constant qu'autrefois il y avoit à Grenade & à Seville d'excellentes fabriques de laine & de soie. Ces deux villes seules occupoient plus de 24000 métiers, & il n'en reste pas 1000 aujourd'hui dans les deux, selon Ustariz, c. 78.

A Séville il y avoit, avant l'année 1722, plus de 2000 métiers en soie, qui employoient plus de 16000 personnes, & 200 milliers de liv. de soie ; chaque livre payoit à la douane 2 réaux de plate-vieille, ce qui produisoit sur cet objet seul 50 mille piastres par an; mais depuis cette manufacture fut réduite à moins de cent métiers; ce qui doit être attribué au 14 pour cent que l'on paie à S. M. pour droits de revente, outre les 14 pour cent à l'entrée de la douane; ainsi le Roi perd plusieurs millions à cause de la rigueur des droits qui se perçoivent sur les ouvrages : *ibid.* chap. 96 & 101.

Le même auteur ne doute point qu'on ne doive renouveller & faire observer scrupuleusement l'ordonnance de 1699, qui défend la sortie de la soie, soit en matasse, soit torse; il croit qu'on ne peut prendre des mesures trop rigoureuses pour la faire observer, si on veut favoriser & conserver les manufactures de soie en Espagne, chap. 88.

L'Espagne a enfin ouvert les yeux sur la perte que lui causoit la négligence de ses manufactures, & depuis 20 ans cette puissance a repris la soie en considération, suivant le *Dict. du Citoyen*.

Soies du Levant.

Les soies du Levant sont toutes grèges & en matasses : une espèce d'avantage qu'on trouve dans le commerce de ces soies, qu'on n'a pas dans celles de Sicile, c'est que le négoce des soies Siciliennes ne se fait que dans une seule saison, & que les soies du Levant peuvent s'acheter en tout tems.

Les ſoies du Levant ſe tirent de pluſieurs endroits : les principaux ſont Tripoli, Seyde, Alep & autres ports de cette Echelle ; l'Iſle de Chypre, celle de Candie, quelques autres de l'Archipel, comme Tino, Andros, Naxis; il en vient auſſi beaucoup de la Morée ; mais le principal négoce, particulièrement de celles de Perſe, ſe fait à Smyrne.

Alep. Les ſoies qu'on tire de cette ville, & qu'on embarque à Alexandrette qui en eſt le port, ſont des ſoies cherbaſſis, autrement bourmes, des ſoies ardaſſes, des ſoies blanches barutines, ſoies blanches de Tripoli, ſoies blanches d'Antioche, Beïlan, Pajaſſe & de Mone, ſoies blanches Bedouines ou Arabes, Alep & Hadenau ; ces dernières ſe peſent à la rotte de 680 dragmes qui reviennent à 5 livres 5 onces poids de Marſeille.

La ſoie de Tripoli, de Syrie, fait le principal objet qu'on tire de cette ville.

Les Anglois envoient une grande quantité de draps à Alep qu'ils troquent contre des ſoies blanches du pays. *Remarques ſur le Comm.* in-8°. pag. 227, 1758.

Seyde. Cette ville fournit des ſoies choufs, choufettes, barutines, tripolines & ſeydanis ; elles ſe peſent toutes au poids damaſquin, la rotte de 600 dragmes rend 5 livres un quart, poids de Marſeille.

Les retours de Seyde conſiſtent principalement en ſoies & en cotons ; l'Egypte s'eſt approprié en grande partie le commerce des ſoies ; & Seyde, auſſi-bien qu'Acre, ſe trouvent preſque réduits au ſeul coton en laine ou filé. *Remarques, &c.* pag. 218.

Chypre. On tire de cette Iſle des ſoies qui y ſont cultivées & recueillies, qu'on nomme *chypriotes* ; on y achete auſſi des ſoies Tripolines qui viennent de la ville dont elles portent le nom ; les unes & les autres ſe vendent à l'ocos de 400 dragmes, qui revient à 3 livres 2 onces pareillement poids de Marſeille.

Les ſoies de Tino, Andros & Naxis, ne ſe tirent guère en droiture de ces trois Iſles, non plus que celles de quelques autres Iſles de l'Archipel, mais elles ſont portées à Smyrne où elles ſe vendent en maſſe de 12 juſqu'à 16 onces. Ces ſoies ſont jaunes & un peu friſées, & approchent fort de la ſoie Vivaraiſe qui ſe recueille en France, mais de meilleure qualité ; il n'en vient guère par an que 20 à 30 quintaux.

La Morée donne auſſi quelques ſoies jaunes qui ſont plus fines que celles des Iſles : (ſuivant un mémoire ſur le commerce de Morée on en tire beaucoup).

Soies de l'Archipel.

L'Iſle de Candie fournit aſſez de ſoies, mais les ouvriers les

ſçavent ſi mal préparer, que les nations Chrétiennes, qui font le négoce du Levant, n'en enlevent que très-peu, étant ſûres d'en trouver de plus belles à Smirne & aux autres Echelles des états du Grand Seigneur.

On tire auſſi des ſoies de Therme, ou Thermie, de Tine, de Zia & Zago, qui ſont eſtimées les plus belles de tout l'Archipel. Elles ſont cependant peu recherchées; le fil en eſt dur, & ſe rompt aiſément au travail; on la vend de 8 à 10 piaſtres l'ocque, ſelon les *Remarques ſur diverſes branches de Comm.* in-8°. p. 196, 1758.

Les ſoies d'Endros, de Cariſto & du Volo, autres Iſles du même parage, ne ſont pas ſi bonnes, & ne peuvent ſervir qu'à de la tapiſſerie; on croit que ſi elles étoient mieux préparées, on pourroit les employer en étoffes, en rubans & en ſoies filées pour la couture.

On tire auſſi quantité de ſoie de l'Iſle de Chio qu'on peut employer en velours, en damas, & autres ſemblables étoffes: l'Iſle en pourroit fournir trente mille livres poids de France; mais la plus grande partie ſe conſomme dans les manufactures du pays.

L'Iſle de Samos fournit auſſi de très-belles ſoies; mais ce que les étrangers en peuvent acheter par an, ne va guère qu'à 25000 écus. Voyez *de même*.

Soies de Smirne.

C'eſt dans cette ville, autrefois ſi fameuſe, & qui l'eſt encore par ſon grand commerce, que ſe fait le principal négoce des ſoies du Levant, & particulièrement de celles de Perſe; elles y arrivent par caravanes depuis le mois de Janvier juſques au mois de Septembre. Les caravanes de Janvier ſont chargées des plus belles ſoies, celles de Février & Mars n'en apportent que de médiocres, & les autres ſeulement des ardaſſes, qui ſont les plus groſſières de toutes.

Toutes ces ſoies ſont tirées de diverſes provinces de Perſe, principalement de celles de Gilan & de Schirvan, auſſi-bien que des environs de Schamachi, grande ville ſituée près les bords de la mer Caſpienne, où elles ſe recueillent en ſi grande abondance, qu'un Auteur Hollandois n'a pas craint de paſſer pour fabuleux, quand il a écrit que de ces trois endroits on pouvoit tirer par an juſques à 30000 balles de ſoies.

Ardeuil, autrement Ardebil, autre ville de Perſe, qui n'eſt pas éloignée de ces contrées ſi propres à la culture des ſoies, eſt le lieu où on les met comme en dépôt, & d'où partent les caravanes qui les tranſportent à Smirne, à Alep & à Conſtantinople.

C'eſt de Smirne que les diverſes nations de l'Europe envoient chaque année les enlever par un grand nombre de vaiſſeaux ; & elle jouira apparemment encore long-tems de ſon privilège.

A préſent les marchands Ruſſiens & Arméniens font le commerce des ſoies de Perſe, autant que le déplorable état de la Perſe, après la mort du Schach Nadir, le permet.

Les ſoies de Perſe qui arrivent par les caravanes à Smirne, ſont les ſcherbaſſi, ou ſourbaſtis, les legis, les ardaſſines & les ardaſſes.

Les deux premières ſortes s'achetent dans la province de Guilan, que quelques auteurs nomment *Inguilan;* il n'en vient par an à Smirne qu'environ 400 balles de vingt batmans chacune.

La ſoie ſcherbaſſi qu'on recueille dans la province de Guilan en Perſe eſt la plus recherchée, & elle y eſt fort abondante. Les maſſes doivent en être groſſes & longues, & la ligature fort petite; la couleur eſt jaune & rarement blanche; le brin en eſt fort délié: elle eſt plus flexible & plus aiſée à tirer que les autres ſoies. Les ligatures en ſont d'une ſoie meilleure que celles des autres, qui ordinairement ſont de ſi baſſe qualité, qu'elles ne ſervent à rien: elle vient de Perſe par les caravanes en ballots peſant 11 à 12 batmans; le batman eſt un poids de 6 ocques, ce qui revient à 72 ocques, ou 225 liv. poids de marc.

Avant les révolutions de Perſe, on apportoit, principalement à Smirne, une grande quantité de ſoie par les caravanes; mais depuis les guerres dont ce royaume eſt agité, le commerce eſt preſque entièrement interdit. Le prix ordinaire de la ſoie ſcherbaſſi étoit autrefois de 50 piaſtres le batman, mais depuis la guerre il eſt monté à 64 & 65 piaſtres; il y a lieu d'eſpérer que ſi le commerce de Perſe reprenoit ſa première liberté, elle baiſſeroit de nouveau. *Remarques ſur diverſes branches de Commerce & de Navigation*, p. 194, in-8°. 1758.

Les *ſoies legis* ſont les plus groſſes qu'on tire des ſourbaſtis; elles ſont pliées en maſſe d'une aune ou environ, & ont la tête liée comme la ſourbaſtis. Le poil en eſt plus gros & moins luſtré. La maſſe peſe 2 à 3 livres. Elles ſervent en France pour la trame des étoffes & rubans qu'on vend à l'aune. A Seyde, Tripoli, &c. on les appelle *legis Bourmes*. Il y en a de trois ſortes; ſçavoir, les legis Bourmes qui ſont les plus belles, les legis ardaſſes qui ſont les plus groſſières, & les legis ordinaires qui ſont celles de moyenne qualité. Les choufs de ces échelles ſont auſſi des legis qui ſont de qualité auſſi nette, & qui prennent auſſi beau luſtre & teinture que celles de Meſſine, étant d'ailleurs d'auſſi fin devidage & moulinage.

La ſoie de Bourme eſt de très-belle qualité, mais inférieure à celle de ſcherbaſſi; le brin en eſt fin, mais moins doux & moins

flexible & ne s'étend pas tant. Cette soie est presque toute blanche; les masses en sont courtes & minces, elle est sans ligature & sans fraude. Depuis que la guerre de Perse a interdit le commerce de la soie scherbassi, toutes les nations se sont jettées sur celle de Bourme, dont le prix qui étoit de 10 piastres, est augmenté de 9 piastres par tissé : le tissé est un poids d'une ocque & 210 drachmes, auquel on vend la soie de Bourme. *Remarques &c.* p. 196.

La soie ardassine vient de la province de Gendje; il y en a de plusieurs qualités : la premiere équivaut presque à la Bourme. La plus grande partie de cette soie est jaune, les masses en sont courtes & minces; la ligature en est ordinairement grosse & mauvaise; ils la composent de soie très-basse en dehors, & mettent un peu de belle par-dessus. Le brin en est presque aussi fin que celui de la Bourme, mais plus lâche & extrêmement luisant. Elle vient par les caravanes, en ballots à peu près de la même grosseur que ceux de la scherbassi; son prix étoit autrefois de 35 à 40 piastres, & aujourd'hui de 50 à 55.

L'ardane ou ardasse vient de la même province que l'ardassine, mais elle est extrêmement inférieure, chargée d'une ligature qui n'est absolument bonne à rien, & en général elle est peu recherchée, parce qu'outre sa mauvaise qualité, elle est encore fraudée; on trouve quelquefois de l'étoupe de soie dans le fond des masses. On la vendoit autrefois de 20 à 25 piastres, & à présent de 30 à 22. *Remarques, &c.* p. 195.

Les plus fines des soies de Perse & du Levant qui arrivent en France, sont propres pour les ouvrages de Tours & de quelques fabriques de Paris. Les plus grossières s'apprêtent pour la couture, & pour servir aux fils d'or & d'argent.

Les Anglois & les régisseurs des François sont ceux qui achetent le plus de soie. Il en passe fort peu en Hollande, point à Venise, & rarement à Livourne.

Les François achetent toutes sortes de soie, mais ils préfèrent la scherbassi, & à son défaut, l'ardassine; & depuis qu'ils ne peuvent plus avoir ni de l une, ni de l'autre, ils achetent de celle de Bourme, qui, à ce qu'on dit, a beaucoup de rapport avec la soie d'Espagne. Ils ne cherchent pas le brin si délié, & ils veulent qu'il y ait un peu de consistance.

Les Anglois n'achetent que de la scherbassi & de la Bourme (*a*). Ils ne veulent point d'ardassine, ils veulent le brin le plus délié qu'il est possible de trouver; & quand les caravanes de Perse arrivoient, ils alloient visiter les soies, les distinguoient en 3 classes,

(*a*) Voyez les *Considér. sur le Comm. de la Gr. Bret.* par *J. Gée*, in-12. ch. 30, p. 126, 1750.

& n'en prenoient ordinairement que de la première, & dans les pressans besoins de la seconde ; mais depuis quelque tems les marchands Persans ne leur ont plus permis de faire ce cernissage avant l'achat.

Quand on a fait l'achat de la soie, avant de l'envoyer en Europe, on la fait cernir & séparer en 1re. 2e. & 3e. On fait ordinairement ce cernissage dans des magasins dont le jour est modéré, sans que le soleil y donne, parce que le soleil trompe, tant pour la finesse du brin, que pour le luisant. Il ne faut pas que le cernisseur fixe beaucoup la masse, parce que sa vue se trouble, & peut le tromper. Quand le cernissage est fait, on compose chaque balle des trois qualités, au prorata de ce qu'elles ont rendu; la plus basse sert de couverture dans l'emballage : on l'enveloppe d'abord de papier bleu, ensuite d'une toile de coton blanche, qu'on serre bien avec une corde, & finalement on coud une serpillière sur le tout.

La soie scherbaffi qui vient par caravane, se vend quelquefois au comptant, mais le plus souvent en troc ; parce que les Persans ne l'apportent que pour rapporter des marchandises de retour, qu'ils aiment autant recevoir tout de suite en troc de leur soie, que de prendre du comptant pour l'employer un moment après. Quant à celle de Bourme, ceux qui l'achetent ou la font acheter dans le pays même, la paient comptant.

Quant aux soies de Bourme, celles qu'on y recueille se vendent au marché certains jours de la semaine, & y sont délivrées au plus offrant & dernier enchérisseur ; quelques Juifs, Grecs, Arméniens se transportent à Bourme, ou y envoient leurs facteurs pour y acheter les soies ; il y en a parmi eux qui ont des traités en troc par anticipation avec les négocians francs ; ordinairement ces traités portent la clause, que le négociant pourra refuser la soie, si le prix coupé lors de la récolte, ne lui convient pas, & qu'en ce cas l'acheteur des draps ou autres marchandises d'entrée, ou autrement dit, le troqueur en paiera le prix aux termes & conditions stipulées. Il ne paroit rien dans ces sortes de traités qui soit contraire aux intérêts du commerce ; c'est dans de pareils marchés que le négociant adroit tire avantage de son industrie. *Remarques sur diverses branches de Commerce*, in-8°. p. 196, 1758.

Les soies legis & scherbaffi, dont il est parlé ci-dessus, sont comprises sous le nom de soies de Turquie ; elles ne coûtent pas sur les lieux plus de 9 ou 10 schil. sterl. la grande livre, mais il faut la transporter par terre près de cent milles : elle passe par une infinité de mains avant de parvenir jusqu'à nous, ensorte qu'elle revient à Alep, à 19 ou 20 schel. sterl. suivant les *Consid. sur le Commerce de la Gr. Bretagne*, ch. 30.

Soies de la Chine, du Japon & des Indes.

Plusieurs provinces de la Chine sont si propres pour les mûriers, & leur climat est si conforme à la nature des vers à soie, qu'il est presque incroyable combien il s'y cultive de ces arbres, & combien il s'y recueille de soie.

La seule Province de Tchekiam ou Chekian, pourroit en fournir à toute la Chine, & même à une grande partie de l'Europe. Les soies de cette province sont estimées les plus belles, quoique Nanquin & Canton en produisent aussi d'excellentes. C'est de ces provinces qu'on fait des vêtemens pour la famille Royale & pour les Grands du royaume.

Le commerce des soies est un des plus grands qui se fasse à la Chine, & y occupe un fort grand nombre d'ouvriers. Les marchands d'Europe qui le font, & sur-tout de celles qui sont ouvrées, doivent prendre garde à leur filage : car bien qu'à la vue & au toucher les soies de la Chine paroissent souvent plus belles que les organsins de Sainte-Lucie ou de Bergame, elles sont pour l'ordinaire d'un si mauvais dévidage, & le déchet en est si considérable, que les fabriquans de France, & sur-tout de Paris, en sont entiérement dégoûtés.

Outre la soie ordinaire qu'on tire de la Chine, il y en a une autre sorte qui ne se trouve que dans les provinces de Canton, mais qui ne passe guère à l'étranger, se consommant toute dans le royaume où elle est fort estimée. Les vers qui la produisent sont sauvages, & ne font leurs cocons que dans les bois, d'où il est difficile, & peut-être impossible, de les transporter pour les nourrir dans les maisons où ils réussiroient mal.

Cette soie est grise & sans aucun lustre, & les étoffes qu'on en fabrique ne paroissent à la vue que comme de la toile rousse assez commune, ou des droguets fort grossiers. Ce qui leur donne le prix & qui les fait acheter plus cher que les plus beaux satins, c'est qu'elles durent très-long-tems ; que, quoique fortes & serrées, elles ne se coupent jamais ; qu'on les lave comme la toile, & que l'huile même ne les peut tacher. Ces étoffes se nomment *kientcheou*.

Le picol de soie qui est de 125 livres, poids de Hollande, se vend ordinairement à la Chine 300 piastres. On les distingue en trois sortes : la première, la moyenne, & la dernière, qui, sur le pied de 125 livres, reviennent ; sçavoir, la première sorte à 4 livres 15 sols la livre ; la seconde, à 4 liv. 5 sols ; & la troisième, à 3 liv. 10 sols. Sur ce pied, la soie de Nanquin assortie revient à 4 francs la livre, & se vend au moins 7 francs au Japon, ce qui est près de 100 pour 100 de profit.

Il est important dans l'achat des soies ouvrées, aussi-bien que des étoffes de soie, de tout acheter au poids, à raison de la bonté.

Les soies de la Chine sont très-inférieures à celles de l'Europe, quoique les étoffes de la Chine ont un éclat qui résiste au lavage & à la teinture. Le ver Chinois ne donne que de la soie blanche, qualité rare en Europe, & qu'on estime la première. Mais on n'est pas instruit des apprêts que les manufacturiers Chinois donnent à leurs soies. *Journal de Commerce*, page 122, Novembre 1760.

Les habitans de la Chine, qui sont au nombre de 200 millions, ne sont presque entièrement vêtus que de soie; ce qui démontre, à n'en pouvoir douter, que la soie est plus abondante dans ce pays que dans tout autre; elle y est en effet si commune & à si bon marché, que les jésuites nous assurent que cinq habits de soie ne coûtent pas davantage que cinq de laine en Europe. Les grandes richesses des Chinois prouvent suffisamment les avantages de la soie; & puisqu'elle y est à si bon marché, si l'on en pouvoit tirer de grandes quantités, on pourroit en fabriquer des étoffes en Europe infiniment à meilleur marché, qu'avec celle des différens pays de l'Europe. Mais il s'agiroit de donner des apprêts convenables, comme on a dit ci-dessus, car si elle est inférieure à celle de l'Europe, & que les étoffes de la Chine soient cependant fort belles, c'est une preuve qu'il ne manque que de sçavoir ces apprêts. La soie de la Chine est d'un excellent usage, & ne coûte pas le tiers sur les lieux, que celle qu'on achete en Italie. Enfin, la soie de la Chine ne pourroit procurer que de grands avantages pour les manufactures d'étoffes. Des personnes entendues, assurent qu'à la Chine il n'en coûtoit pas en tout plus de 5 schil. sterl. pour la façon d'une livre de soie, & c'est un travail à la portée de tout le monde, même des femmes & des enfans. Voyez les *Considérations sur le Commerce de la Grande-Bretagne*, déja citées ci-dessus, ch. 30, p. 126, &c.

L'auteur des *Progrès sur le Commerce*, in-8°. 1760, paroît faire peu de cas des soies de la Chine. Ces soies ouvrées, dit-il, peuvent paroître très-belles à la vue & au toucher; mais elles sont pour l'ordinaire d'un si mauvais dévidage, & le déchet en est si considérable, qu'on leur préférera toujours les organsins d'Italie & de Sicile. L'auteur les met même au dessous de celles du Levant; sur quoi il n'est pas d'acord avec D. Bern. de Ulloa, qui les met au dessus de celles d'Espagne. Je sçais, dit-il, que les prétendues mauvaises soies de la Chine ne sont pas des soies de vers, mais d'une herbe filée si parfaitement, qu'il est très-difficile de la reconnoître; les Asiatiques étant si habiles à tromper, suivant le témoignage des Hollandois, que quand ils l'ont résolu

on ne peut s'en défendre entièrement. Il est donc vrai, ajoute cet auteur, que la Chine & l'Asie ont des soies supérieures mêmes à celles d'Espagne; & quoiqu'il arrive à quelques-uns d'acheter des fils d'herbes, les prenant pour de la soie, ou souvent à dessein de tromper, cela n'ôte rien à la bonté de la soie véritable. *Journal de Commerce*, p. 122, 1760.

On ne sçauroit faire la gaze, le marli & les dentelles de soie, qu'avec la soie de la Chine, nommée *fina* : car on a éprouvé qu'on ne sçauroit en faire avec les meilleures soies d'Europe, suivant le *Journal* cité ci-dessus.

Le Japon ne fourniroit guère moins de soies que la Chine, si les Japonnois, nation superbe & défiante jusqu'à la cruauté, n'avoient presque interdit tout commerce dans leurs Isles aux étrangers, sur-tout à ceux qui font profession du Christianisme. Quelques relations assurent qu'il se fait dans toutes les Isles du Japon jusqu'à 100000 picols de soie par an, à raison de 120 liv. pesant le picol, & près de 400000 picols de filoselle, qui est une espèce de fleuret ou soie moins fine : mais bien loin que l'Europe profite d'une si grande quantité de soie, on dit que les Hollandois portent au contraire au Japon la plus grande partie de celles qu'ils tirent de la Chine & des Indes.

Les soies des états du Grand-Mogol se tirent presque toutes de Cazembazar, lieu situé assez avant dans les terres, d'où elles sont apportées à la mer par un canal de 15 lieues, qui tombe dans le Gange, sur lequel, après en avoir encore fait quinze autres, elles arrivent jusqu'à l'embouchure de ce fameux fleuve de l'Indoustan.

Ces soies sont de six espèces qui sont de différentes qualités, & plus ou moins bonnes, suivant les diverses saisons qu'on les fait, ou la diversité des vers qui la produisent.

Ces soies sont l'*aggoued-bund*, la *cheita-bund*, la *sowaud-bund*, l'*assorée* ou *assorée-bund*, la *sauk-bund* & la *mang-bund* ou *mou-bund* : elles sont ici placées suivant leurs qualités & leur différent degré de bonté. Voyez *Vers à Soie*.

La soie de Cazembazar est jaunâtre, comme toutes les soies écrues qui viennent de la Perse & de la Sicile, n'y en ayant de blanche naturellement que celle de la Palestine; mais les Indiens la sçavent blanchir avec une lessive faite des cendres de l'arbre qu'on nomme *figuier d'Adam*, & lui donnent le même blanc qu'à la soie de Syrie. Cependant, comme il y a peu de ces arbres dans le pays, & que les habitans manquent de cendres pour ce blanchiment, les Européens ne tirent pas une grande quantité de ces soies blanches, & sont obligés de s'accommoder des jaunes.

Cazembazar peut fournir tous les ans jusqu'à 22000 balles de

soie, chaque balle pesant 100 livres. Ce sont les Hollandois qui font la plupart de ce commerce, n'y ayant guère d'année qu'ils n'en enlevent 6000 à 7000 balles. Ils en enleveroient même davantage, sans les marchands de Tartarie & des états du Mogol qui s'y opposent, & qui veulent au moins partager ce négoce avec eux.

Il ne passe guère de cette soie en Europe, comme on l'a dit en parlant des soies du Japon, les Hollandois les portant presque toutes, & les changeant contre de riches marchandises, particulièrement contre de l'argent en barres & du cuivre.

La soie de Bengale est très-inférieure en qualité à celle de Turquie, elle ne reçoit pas un aussi beau lustre, & ne fait pas la moitié du service de l'autre; elle ne vaut rien non plus pour être torsue, de sorte qu'on est réduit à se servir pour les chaînes des étoffes des soies de celle d'Italie. *Consid. sur le Com. de la Gr. Bret.* chap. 30.

Les mûriers sont fort communs dans la Géorgie, & on se flatte en Angleterre d'y pouvoir élever des vers à soie. Deux ou trois Piémontois ont été envoyés dans ce pays-là pour montrer aux habitans à gouverner le ver à soie. Ils sont en effet parvenus à avoir de la soie parfaite, mais en si petite quantité, que le produit n'en mérite aucune attention. Il est difficile que cette récolte devienne abondante, tant que la colonie ne sera pas plus nombreuse, suivant l'*Hist. & Comm. des Colonies Angloises*, in-12, p. 322, 1756. Les gouverneurs de la Virginie ont voulu plusieurs fois encourager les colons à élever des vers à soie, mais quels qu'aient été leurs efforts, ils n'ont pu établir solidement cette culture, les Virginiens se bornant à la culture du tabac, de même que dans le Myrland. A l'égard de la Caroline, quelques familles s'y sont adonnées à élever des vers à soie. Les profits qui ont été faits dans cette partie économique, n'ont pas jusqu'ici invité le plus grand nombre à les imiter. Il y en a pourtant qui ont eu jusqu'à 40 à 50 livres sterlings de la récolte de leurs soies, sans que leurs autres travaux en aient souffert, parce qu'on occupe au gouvernement des vers, les Négrillons & Négrites, qui seroient incapables de faire rien de plus profitable. Cette soie s'emploie dans le pays avec de la laine. On en fait des droguets.

A l'article du ver à soie, nous établirons les prérogatives des pays froids sur les pays chauds, pour les élever & en avoir de la soie, outre ce que nous en avons dit à l'article des *Mûriers blancs*.

M. de Vaucanson, dans sa *Description d'un nouveau Tour à filer la Soie*, lu à l'académie royale des sciences, le 12 Novembre 1749, observe qu'on s'est inutilement efforcé jusqu'ici en France, de persuader à ceux qui font tirer de la soie, qu'il falloit tirer sé-

parément chaque qualité de cocons. Les abus que produit l'usage contraire, sont sensibles. Les cocons satinés n'ont point du tout de grain, & les doubles, c'est-à-dire, ceux où deux vers se sont enfermés ensemble, ne donnent qu'une soie très-mauvaise dont on ne peut se servir pour les étoffes. En se contentant, comme on fait, de séparer des fins & des demi-fins, les doubles & les satinés, & en mettant ceux des deux premières espèces indistinctement dans la même bassine, on gâte les beaux par le mêlange des inférieurs. D'ailleurs, ceux-ci n'en sont pas mieux tirés, parce que chaque qualité de cocons exigeant une eau à un dégré de chaleur convenable pour les cocons fins, elle se trouve trop chaude pour les demi-fins, qu'elle fait monter en bourre; & si l'on veut les purger comme il convient, on perd la plus belle soie qui s'enlève des cocons fins; si, d'un autre côté, on tient l'eau dans un degré de chaleur plus modéré, la soie des cocons fins ne se détache plus que très-difficilement, & cela produit un déchet considérable.

M. de Vaucanson a cru que le meilleur moyen de suppléer à l'ignorance & à la négligence des personnes employées à tirer la soie, étoit de corriger & de perfectionner le tour dont elles se servent pour leur opération.

Ce tour est formé pour un bâtis de bois qu'on nomme le *banc*. Sa longueur est de 4 ou 5 pieds, sur deux & demi de large. Il a deux pieds de hauteur sur le devant, & trois pieds & demi sur le derrière; sur une traverse de devant, il y a deux filières de fer, environ à six pouces de distance l'une de l'autre, & sur le derrière est un devidoir de 2 pieds de diamètre pour recevoir la soie : ce devidoir est mobile sur les deux extrêmités de son axe, par le moyen d'une manivelle. Au devant du tour est une bassine de forme ovale, remplie d'eau, & posée sur un fourneau. Lorsque la soie est purgée, c'est-à-dire, lorsque tous les brins viennent bien nets, on prend 4, 5, 6, & quelquefois, suivant la grosseur de la soie qu'on veut faire, 12 & 15 de ces brins, on les passe dans le petit trou d'une des filières : on en passe le même nombre dans le trou de la seconde, & tous ces brins, au sortir des deux filières, ne forment plus que deux fils de soie. Alors on prend ces deux fils, pour les attacher sur le devidoir, qu'on fait tourner d'une très-grande vîtesse par le secours de la manivelle.

Ces deux fils de soie viennent s'y coucher & y former deux écheveaux séparés, à la faveur d'un guide pour chaque fil. On nomme *guide*, un petit fil de fer, de quatre pouces de longueur, dont une extrêmité est plantée perpendiculairement dans une règle de bois, & l'autre est recourbée en forme d'anneau, dans lequel on passe le fil de soie. La règle qui porte ces guides, placés à six pouces de distance l'un de l'autre, se meut horizontalement & parallèlement à l'axe du devidoir,

Afin que chaque fil de soie n'arrivât pas sur le devidoir sans faire corps, c'est-à-dire, sans que les brins, dont il est composé, fussent liés les uns avec les autres, on avoit imaginé d'abord de faire passer chaque fil au sortir des filières sur la circonférence de deux cylindres. La pression faite par ce moyen, n'étant pas assez forte pour exprimer l'humidité de la soie, & donnant aux fils une forme plate, les Italiens supprimèrent ces cylindres, qui étoient de simples bobines passées sur une broche de fer, & ils prirent le parti de croiser, au sortir des filières, les deux fils de soie l'un sur l'autre, un certain nombre de fois.

Ce ne fut pas le seul changement dont s'avisèrent en particulier les Piémontois, que jusqu'à présent nous avons dû regarder comme la nation la plus expérimentée dans l'art de tirer la soie. Les guides qui conduisent le fil de soie sur le devidoir, recevoient leur mouvement par une poulie dont l'axe étoit fixé sur une traverse du tour, & cette poulie étoit mue par une corde sans fin, qui partoit d'une autre poulie fixée sur l'un des bouts de l'axe du devidoir, d'où elle tiroit son mouvement. Ce mouvement, qui doit être, avec chaque révolution du devidoir, en telle proportion, que les fils de soie changent continuellement de place, & ne se posent pas les uns sur les autres, étant toujours dérangés par les variations de la corde sans fin, les Piémontois ont prohibé ce mouvement à cordes, & y ont substitué quatre roues en engrenage d'un nombre de dents déterminé, pour que la proportion du mouvement des guides fût toujours constante avec la révolution du devidoir, & cette proportion est de 25 à 35. Ils ont aussi augmenté la distance des guides au devidoir, & l'ont fixée à 3 pieds, 2 pouces de notre mesure, afin que les particules d'eau, dont les fils de soie sont chargés, eussent le tems d'être frappés par l'air, & de s'évaporer davantage.

Quoique ce tour, dit à la croisade, inventé par les Piémontois, ait passé jusqu'ici pour le meilleur, M. de Vaucanson l'a trouvé encore susceptible d'être simplifié & perfectionné.

Comme les quatre roues, par lesquelles dans ce tour les guides reçoivent leur mouvement, sont faites de bois, elles sont sujettes à plusieurs inconvéniens ; ses dents s'usent & se cassent. L'arbre qui communique aux guides le mouvement du devidoir, & qui est aussi de bois, se tourmente extrêmement à cause de sa longueur. Par ces raisons, il faut toujours avoir un double de toutes ces pièces, pour en changer au premier accident : cela occasionne un plus grand entretien, par conséquent plus de dépense. M. Vaucanson remet en usage la corde sans fin, en rendant mobile la traverse qui porte la poulie des guides ; & à la faveur d'un poids de 4 à 5 liv. qui tire d'une force constante cette traverse

du côté opposé à la corde sans fin, la poulie, ainsi que la traverse & le poids, obéissent toujours aux moindres variations de la corde. Delà s'ensuit un mouvement toujours régulier pour les guides, qu'on proportionne avec celui du devidoir, par la différence des diamètres des deux poulies. Selon notre académicien, la proportion de vingt-deux parties & demie pour la poulie du devidoir, & de trente-cinq pour la poulie des guides, est de beaucoup plus avantageuse que celle assignée par les Piémontois.

Soie de Porc ou *Soie de Sanglier*. C'est le grand poil qui se trouve dessus le dos de ces sortes d'animaux. Voyez *Porc* & *Sanglier*.

La soie de porc se tire de divers endroits de France, & s'emploie à plusieurs usages, mais particulièrement pour faire des brosses à peignes, des vergettes, des décrotoires & des goupillons, tant pour jetter de l'eau bénite, que pour nettoyer les pots où la main ne peut entrer. Elle s'envoie pour l'ordinaire dans des tonneaux ou futailles par paquets de différentes grosseurs, qui se vendent au poids.

La soie de sanglier est beaucoup plus forte que celle de porc, aussi est-elle bien plus chère & plus estimée : elle sert aux cordonniers, savetiers, boureliers, selliers, &c. à mettre en guise d'aiguille au bout du fil dont ils se servent pour coudre avec une alène, leurs différens ouvrages. On en fait aussi des décrotoires qu'on veut qui soient rudes, soit pour frotter les planches, soit pour décroter les souliers.

Il s'en tire beaucoup de Moscovie & de Lithuanie par la voie de Hambourg & de Hollande, ou de Dantzick, d'où elle est envoyée par petits paquets liés par le milieu, dans des boîtes de sapin, longues d'environ un pied, & larges de deux ou trois doigts qu'on nomme *caisses*. Elle se vend pour l'ordinaire au poids.

SPALT, ou plutôt *Spath Spar*. Pierre blanche, écailleuse & luisante, qu'on emploie assez souvent pour faciliter la fonte des métaux. Cette pierre s'apporte quelquefois du Levant, mais elle vient plus communément d'Angleterre & d'Allemagne. Le bon spalt doit être en longues écailles, tendre & facile à être réduit en poudre. Le spalt d'Angleterre est presque toujours très-dur.

Le spalt est une pierre qui tient le milieu entre la pierre à chaux & le caillou; d'où il arrive qu'il ne se calcine pas si bien que la pierre à chaux; il ne perd que sa liaison au feu; néanmoins il participe plus de la nature de la pierre calcaire que de celle du caillou. Le spalt miroité, c'est-à-dire, qui se partage en feuillets luisans, est aussi de cette espèce. L'argent se trouve sur-tout dans le spalt. *Introd. à la Minéral.* par Henckel, t. I, p. 60 & 83, 1756.

Wallerius dit que le spalt varie quant à sa dureté; qu'il y en

a qui sont si peu compactes, qu'il est facile de les écraser entre les doigts; il s'en trouve d'autres qui ont la dureté de la pierre à fusil; d'autres enfin ont une dureté moyenne. Il produit les mêmes phénomènes que la pierre calcaire. C'est une des pierres les plus pesantes.

On trouve du spalt feuilleté dans les mines de Kongsberg en Norwège; souvent des morceaux de la mine d'argent vitreuse lui sont attachés extérieurement. Il y a une autre espèce de spalt à feuillets minces dans les mines du Hartz. Le spalt graineté ou sablonneux blanc, gris & rouge, se trouve dans les mines de fer de Lœngrufvor en Suède. Le spalt transparent blanc se trouve en Russie, dans l'Isle des Ours près d'Archangel.

Il y a du spalt crystallisé en groupes. On en trouve à Rotendal en Dalécarlie; à Dannemore en Upland. Le spalt vitreux blanc se trouve près d'Upsioe dans la nouvelle mine de cuivre, & près de Stripesen, dans la province de Norberg; & du verdâtre, près de Salberg.

Plus le spalt est tendre, plus les mineurs ont d'espérance de trouver dans son voisinage, des minéraux précieux. Voyez *Minéralogie* de Wallerius, tom. I, p. 111 à 123.

SPARAGON. Étoffe de laine très-mauvaise, qui se fabrique en Angleterre, où elle se consomme presque toute. Les Anglois en envoient néanmoins quelques-unes en Espagne, mais ces envois ne passent guère 8 ou 10000 liv. par année.

SPATH. Voyez *Spalt*.

SPEAUTER, ou *Spiaulter*, selon les Hollandois. Espèce de métal blanc & dur, qui n'est connu en Europe, que depuis que les Hollandois l'y ont apporté des Indes. Quelques-uns ne le mettent qu'au rang des demi-métaux; parce que, quoiqu'il rougisse avant que de se fondre, de même que l'argent, le cuivre & les autres vrais métaux qui soutiennent le feu, il n'est nullement ductile, ne pouvant souffrir le marteau à cause de son aigreur qui le rend cassant; ensorte qu'il ne peut être employé tout au plus que dans les ouvrages de fonte. Voyez *Tintenague*.

SPERMA-CETI. Drogue que vendent les épiciers, dont on se sert dans quelques mixtions inventées pour embellir; on pourroit plutôt dire, pour gâter le teint des dames. Voyez *Baleine*.

SPICA-NARDI, ou simplement *Nard*. On a donné le nom de *nard* à différentes plantes. Dioscoride fait mention de deux sortes

sortes de nards : l'un est *indien*, l'autre *syriaque*. Il y en ajoute un troisième ; sçavoir, le *celtique*, & un quatrième appellé *nard de montagne* & *nard sauvage*, qui est de deux sortes ; sçavoir, l'*asarum* & le *phu*. Voyez *Asarum*.

Le *nard indien* ou *spica-nardi*, est une racine chevelue, ou plutôt un assemblage de petits cheveux entortillés, attachés à la tête de la racine, qui ne sont autre chose que les filamens nerveux des feuilles fanées, desséchées, ramassées en un petit paquet, de couleur de rouille de fer, ou d'un brun roussâtre, d'un goût amer, âcre, aromatique, d'une odeur agréable, & qui approche de celle du souchet.

Cette partie filamenteuse de la plante qui est en usage, n'est ni un épi, ni une racine, mais c'est la partie inférieure des tiges, qui est d'abord garnie de plusieurs petites feuilles qui, en se fanant & en se desséchant tous les ans, se changent en des filets, n'y ayant que leurs fibres nerveuses qui subsistent. Le nard a cependant mérité le nom d'épi, à cause de sa figure ; il est attaché à une racine de la grosseur du doigt, laquelle est fibreuse, d'un roux foncé, solide & cassante. Parmi ces filamens, on trouve quelquefois des feuilles entières, blanchâtres, & de petites tiges creuses, cannelées ; & l'on voit quelquefois sur la même racine, plusieurs petits paquets de fibres chevelues.

Le nard indien croît en grande quantité dans la grande Java, & les habitans en font beaucoup d'usage dans leurs cuisines, pour assaisonner les poissons & les viandes.

On n'en trouve présentement que deux espèces dans les boutiques, qui ne diffèrent que par la couleur & la longueur des cheveux. Car le plus long est plus roux, mais ils ont la même odeur & les mêmes vertus.

Il faut choisir le nard qui est récent, qui a une longue chevelure, qui a un peu d'odeur du souchet, & un goût amer.

Le *nard-celtique*, autrement *spica-gallica*, est une racine fibreuse, chevelue, roussâtre, garnie de feuilles ou de petites écailles d'un verd jaunâtre, d'un goût âcre, un peu amer, aromatique, d'une odeur forte & un peu désagréable. Pour l'usage, on doit choisir celle qui est récente, qui a une douce odeur, qui a beaucoup de petites racines, qui n'est pas fragile, qui est pleine. On en trouve encore aujourd'hui dans les montagnes des Alpes qui séparent l'Allemagne de l'Italie, dans celles de la Ligurie & de Gènes.

Toute la plante est aromatique, elle imite l'odeur de la racine de la petite valériane. Selon Clusius, elle fleurit au mois d'Août, presque sous les neiges, même sur le sommet des Alpes de Stirie : les feuilles paroissent ensuite lorsque les fleurs commencent à

tomber ; les habitans les ramaſſent ſur la fin du mois d'Août & au commencement de Septembre, lorſque les feuilles commencent à jaunir ; car alors ſon odeur eſt très-agréable, au lieu qu'elle n'en a point, lorſque les feuilles commencent à paroître, & que la plante eſt encore verte.

Le nard celtique a les mêmes vertus que le nard indien : on l'emploie dans la thériaque & le mithridat. Les marchands de Paris le reçoivent par la voie de Marſeille & de Rouen. Il vient ordinairement par bottes.

Le nard de montagne qui vient de Dauphiné, eſt d'un gris de ſouris : ſa racine eſt de la groſſeur du bout du petit doigt, tournée comme au tour, & garnie de petits filamens, & ſa tige qui ſort du milieu des épis eſt rougeâtre.

De ces trois ſortes de nard, l'indique eſt le plus eſtimé & le plus cher ; le celtique ſuit après ; & pour celui de montagne, les habiles marchands-droguiſtes & épiciers croient qu'il faudroit en abandonner le commerce, étant de peu de vertu : les deux premiers doivent le choiſir nouveau & odorant autant qu'il eſt poſſible.

Le nard de montagne a les mêmes vertus que le celtique, cependant quelques-uns le croient plus foible. On s'en ſert rarement dans les boutiques. *Matière médicale* de Géoffroy, tom. II, pag. 183.

Outre l'épi du ſpica-nardi, on en vend auſſi la ſemence, qui a preſque les mêmes vertus que l'épi, & peut entrer dans les mêmes compoſitions de médecine.

SPODE. Le ſpode ou *ſpodium* des Grecs, eſt une cendre ou plutôt une fleur métallique impure, que l'on ramaſſoit dans les boutiques où l'on faiſoit le cuivre. Il ne diffère pas beaucoup de leur pompholyx : cependant Pline en établit pluſieurs genres ; ſçavoir, le ſpode de cuivre, qui eſt plus excellent ; celui d'argent, qu'il dit qu'on appelle *lauriotis*, du Laurion, montagne d'Attique, où il y avoit des mines d'argent ; le ſpode d'or que l'on retiroit en purifiant l'or ; & celui de plomb que Dioſcoride recommande après celui de cuivre. Le ſpode des Grecs étoit nuiſible intérieurement : c'eſt pourquoi on ne l'employoit qu'à l'extérieur.

Les Arabes, outre ces ſortes de ſpodes métalliques, abuſant du mot de *ſpode*, qui ſignifie de la cendre, en ont établi ou ſubſtitué d'autres ; ſçavoir, les cendres des plantes ou de quelques animaux : c'eſt ce que les Grecs ont appellé *anti-ſpodes*. Dioſcoride en rapporte quelques-uns ; comme les feuilles, les fleurs & les bayes vertes de myrthe calcinées & lavées, les feuilles d'olivier ſauvage, la colle de taureau, la laine graſſe & rude, mêlée avec

de la poix ou du miel, & brûlée, & d'autres de cette nature.

Avicenne désigne par le nom de *tabaxir*, la cendre de racines de cannes brûlées : les interpretes ont rendu ce mot par celui de spode. Mais nous croyons que ce spode, que l'on ne nous apportoit qu'en petite quantité des pays orientaux, étoit une espèce de sucre encore impur & non raffiné, comme l'a prouvé Saumaise, dans son *Traité du Sucre*. C'est pourquoi il n'est pas surprenant que les Arabes, & ceux qui les ont suivis, aient donné tant d'éloges à ce spode pris intérieurement. Car les Arabes avoient été trompés par la couleur de cendre, & par le rapport des marchands qui disoient que cette poudre de couleur de cendre avoit été tirée des roseaux; c'est ce qui a fait qu'ils ont cru que c'étoit véritablement de la cendre de roseaux.

Les modernes font leur spode d'ivoire brûlé & calciné en blancheur. Il faut le choisir en belles écailles, blanc dessus & dedans, pesant, facile à casser, & s'il se peut, sans menu & sans ordures. On peut le contrefaire avec des os de bœuf ou de chien; mais il n'est de nulle valeur.

SPREYEN. Mot hollandois qui signifie de grandes couvertures de lit d'indienne, à grandes fleurs colorées, que l'on fait dans les Indes, chacune d'une seule pièce de toile de coton, avec des grandes bordures très-régulières. Ces belles pièces fabriquées de différentes grandeurs, servent, toutes simples qu'elles sont, à couvrir des beaux lits de parade de la même manière que servent les courtes-pointes. Les plus belles spreyes, ou spreyen, se font de la côte de Coromandel. Elles y coûtent depuis cinquante jusqu'à cent liv. de France la pièce, selon leur grandeur & leur finesse. Les Hollandois en font un grand usage. Ils disent *Sprey* au singulier. M. Garcin.

SQUINE, ESQUINE, ou suivant l'usage tout nouveau qui prend le dessus, *Chine*. C'est une racine médicinale qui tire son nom du pays de la Chine, d'où elle a été apportée d'abord dans les Indes Orientales, & delà dans toute l'Europe. On trouve chez les marchands deux espèces de cette racine : l'une est orientale, & l'autre occidentale.

La squine orientale est une grosse racine noueuse, genouilleuse, pesante, ligneuse, à tubercules inégaux, dont la couleur extérieure est d'un brun rougeâtre, & intérieurement d'un blanc tirant sur le rouge; quelquefois elle est un peu résineuse. Quand elle est récente, elle a un goût un peu âcre & pâteux; mais lorsqu'elle est sèche, elle a un goût terreux & légèrement astringent : elle n'a point d'odeur.

riches en broderies d'or, d'argent & de soie, dont les plus beaux viennent du Levant. Les plus communs sont de toile rayée ou à carreaux de différentes couleurs : la plus grande quantité de ces derniers se fabriquent en Normandie, particulièrement dans la généralité de Rouen, dans Rouen même & ses fauxbourgs, & dans le Bourg de Darnetal.

Le trop grand nombre de ces manufactures, occupant presque tous les ouvriers, qui auparavant s'employoient à la culture des terres, & à la récolte des grains, ont donné lieu à l'arrêt du 28 Juin 1723, qui suspend le travail de toutes ces manufactures, hors celles de Rouen & de Darnetal, depuis le premier Juillet de chaque année jusqu'au 15 Septembre.

Ce fut aussi-tôt après que la nouvelle de la victoire remportée à la fameuse journée de Steinkerque, fut arrivée à la Cour, que les dames semblèrent en vouloir immortaliser la mémoire, en lui consacrant, pour ainsi dire, un ornement dont depuis elles n'ont point cessé de se parer, & qui est devenu un objet considérable de commerce pour la Normandie.

STOCKFISCH. Poisson de mer salé & desséché, couleur de gris cendré, ayant néanmoins le ventre un peu blanc ; sa longueur ordinaire est d'un pied ou deux. La morue sèche ou parée, & qu'on appelle autrement *merlu* ou *merlucke*, est une espèce de stockfisch.

Il y a de trois sortes de stockfisch, le rond, le long & le court. Ce dernier s'appelle aussi *kortschaar*.

Les Hollandois font un négoce assez considérable du stockfisch ; car, outre qu'ils en mangent beaucoup dans leur pays, ils en fournissent aussi leurs vaisseaux pour la nourriture des équipages ; ils le nomment *stockfisch*, ce qui signifie *poisson en bâton*, parce qu'il en a presque la figure & la dureté quand il est bien desséché. L'on prétend qu'ils le nomment ainsi, soit à cause qu'il est dur & sec comme un bâton, soit parce qu'on est obligé de le battre avec un bâton pour le mettre en état d'être mangé.

Il ressemble proprement à de petites buches de bois à brûler, que les Hollandois appellent aussi *stocken*, c'est-à-dire, *bâtons*. *Fisch*, ou *vis*, veut dire *poisson*. Il est excellent quand il est apprêté à la Hollandoise.

Les Anglois en vendent considérablement en Espagne & Portugal, & les Norwégiens aussi, de même qu'en Italie. Le stockfisch est battu & séché, c'est le dorsch de Norwège, qu'on devroit préparer comme la merluche du banc de Terre-Neuve, car il seroit bon dessalé ; la dorsch fraîche étant très-bonne, & séchée, elle est coriace ; au lieu que salée & bien préparée, elle seroit

aussi bonne que la morue du banc de Terre-Neuve. Voyez *Morue*.

Il se fait à Archangel un grand trafic de stockfisch, que les Russes prennent dans la mer blanche & glaciale, & qu'ils sçavent si bien sécher, qu'il n'est pas inférieur à celui des Hollandois. *Mém. de S. Pétersbourg* de 1758.

STOECHAS, & non STÆCAS. Nom d'une plante, qui entre dans la composition de la thériaque.

Il y a de deux sortes de stœchas; le stœchas arabique & le citrin.

Le stœchas arabique (on ne sçait pourquoi on l'a ainsi nommé, puisqu'il vient de Provence & de Languedoc, & sur-tout des Isles d'Hières, & non pas d'Arabie) est une plante dont les feuilles sont étroites & verdâtres; ses fleurs sont petites, bleues, approchantes de la violette, & sortent d'une espèce d'épi de figure pyramidale qu'elles couvrent & environnent.

Ce n'est que des fleurs du stœchas dont les épiciers-droguistes de Paris font négoce, encore n'en ont-ils pas beaucoup de débit.

Il faut les choisir d'un beau bleu, & en épis bien entiers, odorantes, nouvelles, & un peu amères.

On connoît cinq espèces de stœchas qui sont également bonnes pour la médecine, puisque leurs vertus sont les mêmes. M. Linnæus a rangé avec raison ces espèces de stœchas sous le genre de lavande.

Le stœchas citrin, qu'on nomme autrement *amarante jaune*, n'est guère différent de l'arabique que par la couleur que désigne assez son nom. Il croît aussi en Languedoc & en Provence, mais il est très-rare dans les boutiques de Paris, à cause qu'il ne s'en consomme presque point.

STORAX. Les boutiques, en suivant les Arabes, distinguent à présent deux sortes de storax; sçavoir, le liquide & le sec. Ces deux sortes de storax sont entièrement différens. Nous parlerons d'abord du storax liquide.

Le storax liquide est un suc résineux, dont on trouve deux espèces dans les boutiques, le pur & le grossier. Le storax liquide pur est un suc résineux, d'une substance ténace & mielleuse, semblable à de la térébenthine, à demi-transparent, brun, ou d'un brun-rougeâtre, ou même d'un gris-brun, d'une odeur forte, & qui approche un peu du storax solide, mais presque désagréable à cause de sa violence; d'un goût un peu âcre, aromatique, huileux. On estime celui qui est gluant, jaune, transparent, & très-odorant.

Le storax moins pur ou grossier est un suc résineux, semblable à de la lie, brun ou grisâtre, opaque, gras & peu odorant, qui paroît être la lie du précédent, & que l'on ne doit pas employer, même dans les remèdes externes, qu'après l'avoir passé & purifié de la crasse qu'il contient. Le commun des boutiques, après quelques Arabes, donnent au storax le nom de *stacte*, mais mal-à-propos, puisque le stacte des Grecs est la colature de la myrrhe, comme on le peut voir dans Dioscoride. On trouve rarement dans les boutiques le storax liquide pur & véritable, car souvent il est sali par la sciure ou la poussière de bois, ou bien l'on substitue des liqueurs factices à sa place.

Sam. Dale assure que tout ce que l'on vend chez les apothicaires de Londres pour du storax liquide, est une chose tout-à-fait factice.

Cependant Jacques Petiver, apothicaire de Londres, de la société royale, & habile naturaliste, rapporte, *dans les Transactions Philosophiques*, que le storax liquide que les Turcs & les Arabes appellent *cottermija*, est le suc d'un certain arbre qui s'appelle *rosa mallos*, qui naît dans l'Isle de Cobras, dans la mer rouge, éloignée de trois journées de la ville de Suez. On enleve l'écorce de cet arbre tous les ans, on la pile & on la fait bouillir dans l'eau de la mer jusqu'à la consistance de glu: ensuite on recueille la substance résineuse qui nage dessus: mais comme elle contient encore beaucoup de crasse ou d'écorce en poudre, on la fond de nouveau dans l'eau de la mer, & on la passe. On renferme séparément dans de petits tonneaux cette résine ainsi purifiée, & cette espèce de résidu épais qui reste après la purification; & on les transporte à Mocha, célèbre foire d'Arabie. Ce sont-là les deux espèces de storax que l'on trouve dans les boutiques.

Le parfum est fort estimé chez les peuples d'Orient, qui en font un grand usage. Le tonneau qui contient 420 livres se vend depuis 180 jusqu'à 360 francs, selon que le storax est plus ou moins pur, ou plus ou moins grossier.

Il faut le choisir de gris de souris, d'une odeur de storax, d'une bonne consistance, sans ordures ni humidités, & véritable Hollande; on le conserve aisément à la cave en y mettant de tems en tems de l'eau dessus; il entre dans la composition d'un onguent que l'expérience a fait reconnoître pour souverain contre le scorbut & la gangrène.

Il vient assez grande quantité de storax liquide de plusieurs Echelles du Levant, particulièrement de Smyrne; on en tire, année commune, de cette dernière ville jusqu'à 2000 occos.

Le storax solide est une substance résineuse, dont les anciens Grecs ont distingué deux espèces, qui sont encore distinguées à

présent dans les boutiques ; sçavoir, le storax calamite, & le storax ordinaire ou en masses.

Le storax calamite, ou en larmes, est une substance résineuse, brillante, solide, un peu grasse, qui s'amollit sous les dents, composée de grumeaux ou de miettes blanchâtres & roussâtres ; d'un goût résineux, un peu âcre, agréable, d'une odeur très-pénétrante, sur-tout lorsqu'on le jette sur les charbons, qui se fond aussitôt au feu, qui s'enflamme lorsqu'on l'approche de la flamme, & qui forme une lueur très-claire.

On l'apportoit autrefois de Pamphilie dans des roseaux, selon le témoignage de Galien ; c'est pourquoi on l'a appellé *calamite* : il étoit très-estimé.

Le storax commun ou en masses ; la résine de storax, est une substance en masses, résineuse, d'un jaune rougeâtre ou brun ; brillante, grasse, un peu gluante, qui jette comme une liqueur mielleuse, parsemée de quelques miettes blanchâtres, & qui a le même goût & la même odeur que le storax calamite.

Ces deux espèces de résines ne diffèrent pas l'une de l'autre. La première espèce est la larme du storax, qui découle goutte à goutte des petites fentes ou des incisions de cet arbre, & qui a été séchée aussi-tôt & recueillie promptement. L'autre est un suc qui coule plus abondamment de plus grandes incisions, qui ne s'épaissit qu'après beaucoup de tems ; de sorte que le contact de l'air chaud la rend rousse ou noire, avant qu'elle se sèche.

On choisit les larmes du storax ou les morceaux qui sont purs, brillans odorans, sans être mêlés d'aucune sciure de bois ou d'autres ordures. On nous apporte le storax de la Syrie & des autres pays des Indes par Marseille ; les épiciers de Paris en tirent aussi de Hollande.

Ces arbres ne donnent que très-peu ou point du tout de résine en Provence : mais on en retire beaucoup de ceux qui viennent dans les pays plus chauds. Le storax dont on se sert dans les boutiques, est tiré des arbres qui naissent en Syrie en Cilicie.

Du storax & du benjoin, auxquels on ajoute du musc, de la civette ou de l'ambre, suivant qu'on aime ces odeurs, on fait d'excellentes pastilles dont on brûle au lieu d'encens ordinaire dans les principales églises des Catholiques.

On compose aussi du lait virginal avec ces deux gommes qu'on fait dissoudre dans de l'esprit-de-vin ; cette drogue, que les dames emploient pour leur teint, & dont se servent aussi les barbiers-étuvistes, doit être d'un beau rouge, claire, odorante, & qui ne sente point l'esprit-de-vin.

STRAS. Les pierres fausses ou de composition les plus à la

mode sont les *stras*, nom d'un jouaillier de notre tems, qui le premier les mit en vogue; elles ne diffèrent des fines que par la dureté & le poids. *Dictionnaire du Citoyen*. On en met beaucoup en œuvre à Genève.

SUBLIMÉ. Préparation chymique dont la base est le mercure ou vif-argent; il y en a deux sortes, de corrosif & de doux.

Le sublimé corrosif est un des plus violens poisons qu'on puisse imaginer, & comme tel les marchands épiciers-droguistes ou épiciers qui en font négoce, & qui en tiennent chez eux, ne peuvent trop prendre de soin qu'il ne soit donné qu'à des personnes connues.

Ce sublimé est composé de mercure ordinaire ou de mercure révivifié, de cinabre, d'esprit de nitre, de vitriol lessivé en blancheur, & de sel marin décrépité; le tout réduit en une masse blanche & brillante par le moyen des vaisseaux sublimatoires.

Il faut le choisir bien blanc, bien brillant, peu pesant & peu compact.

Outre le sublimé qu'on fait en France, il en vient beaucoup de Hollande, de Venise & de Smyrne; ce dernier est le moins bon, & l'on soupçonne qu'il est fait avec de l'arsenic; aussi est-il plus pesant que les autres & plein de miroirs, ce qui peut servir à le faire connoître; pour plus de sûreté il faut y jetter quelques gouttes d'huile de tartre faite par défaillance, ou le frotter de sel de tartre; s'il jaunit il est bon, s'il noircit il ne l'est pas.

Le sublimé doux est le même que le corrosif, mais adouci par le moyen du mercure doux & réduit en masse blanche, pleine de petites aiguilles dures & brillantes à force de le passer sur le feu à plusieurs fois & par plusieurs matras de verre. Pour lui ôter toute sa malignité, il faut qu'il soit dulcifié au moins trois fois.

Il vient aussi de Venise & de Hollande; le bon doit être blanc, brillant, plein de petites aiguilles dures, que posé sur la langue il soit d'un goût insipide, & que réduit en poudre il tire sur le jaune. Il est bon pour faire mourir les vers des enfans, & l'on s'en sert aussi dans ces maladies dont le mercure est le souverain remède. Voyez l'*Introd. à la Minéralogie*, par Henckel, in-12. tome II, section IV, p. 172.

SUCRE. Jus ou suc extrêmement doux & agréable, exprimé de cette sorte de canne ou roseau qu'on appelle *cannes de sucre*, qui croissent abondamment dans l'une & l'autre Inde, sur-tout à Madère, au Bresil & aux isles Antilles. Cette liqueur épaissie & blanchie par le feu, est assez semblable au sel congelé & durci, selon le *Dict. du Citoyen*.

Le sucre est sans contredit le meilleur présent que l'Asie & l'Amérique fassent à l'Europe. Il y a différentes sortes de sucres; parce qu'il y a différentes manières de le préparer. *Ibid.*

Il n'est pas probable que cette plante ait été fort connue des anciens, leur *saccharum* & *sacchar-mambu* est plus vraisemblablement la production de ce grand roseau épineux, qui fournit encore à présent à la plus grande partie des habitans des provinces orientales de l'Asie, ce jus délicieux qu'ils appellent *mambu*. Cette plante croît communément dans les cantons de l'Asie qui s'étendent le long des mers orientales; & l'on a toujours connu qu'elle donnoit aux habitans de ces pays une boisson agréable, qu'ils ont quelquefois trouvée enivrante. Il est probable, par la quantité & par l'apparence du sucre des anciens, que ce n'étoit autre chose qu'une huile coagulée & les sels essentiels de cette partie de jus qui suintoit par l'incision qu'on faisoit à cette plante, après que l'écoulement principal étoit fini, & qui se crystallisoit autour de la cicatrice & le long du corps du roseau, ou bien la production d'une petite quantité de jus exposé à l'action plus violente du soleil ou du feu. Car l'apparence gommeuse & la forme durcie sous lesquelles on nous l'a décrit, servent également à nous prouver que telle est sa nature.

La véritable canne de sucre semble être venue originairement des isles Canaries, & n'avoir été connue, pour la première fois, des habitans de l'Europe, que du tems des Romains. Cependant elle n'en a pas été mieux connue ni cultivée parmi nous, que plusieurs siècles après; & probablement cette négligence continua jusqu'à ce que les Espagnols & les Portugais commencèrent à trafiquer autour des côtes d'Afrique, & eurent occasion d'aborder fréquemment à ces Isles; d'où ils apportèrent d'abord cette plante en Espagne & en Portugal, où on la cultive avec beaucoup de soin, aussi-bien que dans les colonies étangères. Mais quoiqu'on ait fait du sucre en beaucoup d'endroits, & sur-tout à Madère, à St. Thomas & aux isles Canaries, nous n'en fûmes guere fournis en Europe, jusqu'au tems que Colomb fit la découverte de l'Amérique, & qu'on y eut introduit & cultivé cette plante, comme elle le fut en beaucoup d'endroits des Indes Orientales, & le long des côtes d'Afrique, ou elle croît maintenant presque sans culture, dans tous les terreins riches & fertiles.

La culture de cette plante qui occupe maintenant la principale partie des habitans des Colonies méridionales de l'Amérique, & qui forme les branches les plus considérables des marchandises qu'elles exportent, méritent d'exciter notre attention. *Journal Economique*, p. 138, 1758. Extrait des *Journaux d'Angleterre.*

Le sucre est originairement un produit des Indes Orientales ; quoiqu'il en vienne aujourd'hui en grande quantité dans les Occidentales, particuliérement dans la Jamaïque, dans la Martinique, dans l'isle d'Espagnola, dans les Barbades, & dans quelques autres isles de ces mers. Il est très-certain que si les anciens avoient quelque connoissance de ces cannes & de leur jus, ils ignoroient absolument l'art moderne de le condenser, de le durcir & de le blanchir. Les Arabes l'appelloient *spodium*, les Persans *tabaxir*, & les Indiens *mambu*. M. de Saumaise prétend qu'il y a pour le moins 800 ans que les Arabes connoissoient & pratiquoient l'art de préparer le sucre de la même maniére que nous le faisons aujourd'hui.

Quoi qu'il en soit, la plupart des auteurs conviennent que le sucre des anciens étoit plus sain que celui qu'on fait de nos jours ; qu'il ne consistoit que dans les parties les plus fines & les plus mûres, qui se franchissoient d'elles-mêmes le passage au travers les cannes, & se condensoient naturellement dans l'air.

Autrefois on donnoit la préférence au sucre de Madère & des isles Canaries ; mais aujourd'hui, disent les *Journaux Anglois*, nous estimons le plus celui qui croît & qui est fabriqué dans la Jamaïque & dans les isles de Barbade. Quelques-uns cependant aiment encore mieux celui du Bresil, car, quoiqu'il ne soit pas aussi blanc que l'autre, il est en récompense plus gros & plus huileux.

L'usage du sucre à succédé à celui du miel, si bien qu'on a presque perdu l'usage de ce dernier. *Journal Economique*, page 165, Mars 1755.

Le pere Labat, dans son excellente *Relation des Isles Antilles*, dit qu'il n'y a plus lieu de refuser à l'Amérique ce précieux roseau, où il est aussi naturel qu'aux Indes d'Orient, & que tout ce qu'on peut dire en faveur de ces dernières, c'est que les Espagnols & les Portugais ont appris des Orientaux à en exprimer le suc, à le faire cuire, & à le réduire en sucre.

Le roseau dont on tire cet utile & délicieux suc, est presque semblable aux autres roseaux qu'on voit dans les marais & aux bords des étangs ; leur seule différence ne consistant qu'en ce que la peau des derniers est dure & seche, & leur pulpe sans suc, & qu'au contraire la peau du roseau à sucre n'a jamais beaucoup de dureté, & que la man ère spongieuse qu'il renferme est pleine de beaucoup de suc, plus ou moins doux néanmoins, & plus ou moins abondant, suivant la bonté du terrein où il est planté, son exposition au soleil, la saison où on le coupe, & l'âge qu'il a ; ces quatre circonstances contribuant également à sa bonté & à sa grosseur.

La canne de sucre croît ordinairement de 5 ou 6 pieds de haut,

& d'un pouce & demi de circonférence ; il s'en trouve néanmoins dans l'isle de Tabago de 9 à 10 pieds de haut, & de grosseur à proportion ; & le pere Labat rapporte qu'on en a même vu de 24 pieds de haut, & qui sans leurs têtes pesoient 24 livres.

La tige est divisée par plusieurs nœuds éloignés d'un demi-pied environ les uns des autres ; elle pousse au sommet quantité de longues feuilles vertes & touffues, du milieu desquelles sort la fleur & la semence. Il sort aussi des feuilles de chaque nœud, mais celles-ci tombent ordinairement à mesure que la canne s'éleve, & c'est une marque que la canne n'est pas bonne, ou qu'elle est loin de sa maturité, lorsqu'on voit les nœuds garnis de feuilles.

Culture des Cannes à Sucre, & maniere d'en exprimer le suc.

La terre la plus propre à porter des cannes est celle qui est légère, ponceuse & profonde, qui est assez en pente pour que la pluie ne s'y arrête pas ; il faut aussi qu'elle soit exposée au soleil depuis qu'il se leve, jusqu'à ce qu'il soit prêt à se coucher.

Les morceaux de cannes qu'on met en terre se prennent ordinairement à la tête de la canne, un peu au dessous de la naissance des feuilles ; ils doivent avoir 15 à 18 pouces de long : plus ils ont de nœuds, plus on doit espérer qu'ils jetteront de rejettons, & prendrons plus promptement.

Les cannes sont quelquefois mûres au bout de neuf à dix mois, quelquefois seulement au bout de quinze : alors elles sont entièrement remplies d'une moëlle blanche & succulente, de laquelle on tire la liqueur dont on fait le sucre. On peut pourtant conserver les cannes à sucre sur terre des deux ou trois ans, & même plus, sans qu'elles dépérissent. Le plus sûr toutefois est de les couper tous les ans.

Lorsqu'elles sont mûres, on les coupe, on les émonde de leurs feuilles, & on les porte en bottes aux moulins. Ces moulins qui sont composés de trois rouleaux de bois revêtus de lames d'acier, ont leurs mouvemens par le secours de l'eau, par le moyen des bœufs, ou même par les seuls bras des Nègres.

Il faut observer que les cannes qu'on envoie au moulin ne soient pas plus longues de quatre pieds, ni moins de deux & demi, à moins que ce ne soient des rotins produits dans des terres maigres & usées, qui n'ont guère ordinairement que cette longueur.

Une autre observation est de ne jamais couper de cannes qu'autant qu'on juge en pouvoir consommer en 24 heures, parce qu'autrement elle s'échauffent, se fermentent & s'aigrissent.

Le suc qui sort de la canne pressée & écrasée entre les rouleaux,

coule par un petit canal dans la sucrerie qui est près du moulin; & tombe dans un bac ou canat, d'où il est mis dans la première chaudière, où il reçoit sa première préparation, échauffé seulement par un feu lent sur lequel il ne fait que frémir, & qui lui fait jetter une écume épaisse qui sert à la nourriture des animaux. Cette première chaudière s'appelle *la grande chaudière*.

Ce suc est ensuite purifié dans une seconde chaudière, où un feu plus violent le fait bouillir à gros bouillons, & où on l'aide à pousser son écume (comme on a déja fait dans la première) par le moyen d'une forte lessive composée d'eau de chaux & d'autres ingrédiens. Cette seconde chaudière se nomme *la propre*.

Il est encore purifié & écumé dans une troisième chaudière appellée *la lessive*, parce qu'on commence à jetter dans le vesou, une autre sorte de lessive qui le fait purger davantage, qui en amasse les immondices, & qui les fait monter à la superficie, d'où elles sont enlevées avec une écumoire.

La quatrième chaudière se nomme *le flambeau*, parce que le vesou s'y purifiant davantage, & le feu vif qu'on fait dessous en augmentant les bouillons, le sirop qui se forme semble s'allumer & flamber.

La cinquième chaudière est le sirop, parce que c'est là où le vesou prend sa consistance & devient sirop.

Enfin, la sixième est la batterie. C'est dans cette dernière chaudière que le sirop prend son entière cuisson, & qu'on lui ôte ce qui pouvoit y rester d'impureté par le moyen de la lessive & de l'eau de chaux & d'alun qu'on y jette. Cette dernière chaudière ne tient guère que le tiers de la première, à cause du déchet des écumes qui en sont déja sorties.

Dans les sucreries qui ont sept chaudières, on compte deux flambeaux au lieu d'un, le grand & le petit; dans celles où il n'y en a que cinq, on n'y compte point de lessive, celle qu'on nomme la *propre* servant à la place de celle de la lessive. Enfin, lorsqu'il n'y en a que quatre, la propre sert en même-tems de lessive & de flambeau.

C'est en passant successivement par un si grand nombre de chaudières, que le suc des cannes se purifie, se cuit, se réduit en sirop, & devient propre à être converti dans les différentes sortes de sucre dont on parlera dans la suite.

La grandeur des chaudières est différente, & leur diamètre diminue suivant certaine proportion, depuis la première jusqu'à la dernière. Dans les équipages de cinq chaudières qui sont les plus communes, si la première, qui, comme on l'a dit ci-dessus, s'appelle *la grande*, & qui l'est en effet, a quatre pieds de diamètre, la quatrième n'en a que deux & trois quarts; celles qui se

trouvent entre ces deux ont une diminution proportionnelle à celles-ci. Il en est même de la profondeur, lorsque la première est profonde de trois pieds, la quatrième ne l'est que de deux.

Ces chaudières se placent en pante, mais ensorte que la batterie qui est la cinquième, soit plus élevée d'environ sept pouces que la grande ; ce qui se fait de peur que le sirop des premières chaudières, lorsqu'il bouillonne, ne puisse gâter celui des dernières qui est plus cuit & plus parfait, s'il couloit dedans.

Chaque chaudière a son fourneau où l'on entretient un feu proportionné au progrès de la cuisson du sirop ; le premier fourneau ne se chauffe qu'avec des pailles ou des bagaces, le second avec du menu bois, & les autres avec de gros bois.

Les chaudières sont de cuivre rouge ; l'épaisseur se règle sur leur grandeur & sur leur poids ; une chaudière du poids de trois cens livres étant ordinairement épaisse d'un écu sur les bords, & de deux fois autant dans le fond.

A l'égard des batteries, elles sont fondues & toutes d'une pièce, au lieu que les autres sont de plusieurs pièces battues au marteau, & jointes ensemble avec des clous rivés à tête plate. Quelques-uns se servent de chaudières de fer, parce qu'elles coûtent moins que celles de cuivre ; mais l'expérience a fait connoître qu'elles étoient moins propres que ces dernières à la fabrique de sucre.

C'est au sortir de la batterie qu'on porte les sirops dans la purgerie, où on lui donne les divers apprêts & les différentes façons qui conviennent au sucre qu'on veut faire.

Outre les chaudières dont on a parlé jusqu'ici, il y a encore dans les grandes sucreries, d'autres chaudières particulières pour y cuire les écumes & les sirops.

Des différentes espèces de Sucre qui se font aux Isles Antilles, & du commerce qu'on y fait de ces Sucres.

Suivant le P. Labat, il se fait aux isles Françoises, dix sortes de sucres différens ; sçavoir :

Le sucre brut, ou moscouade.
Le sucre passé, ou cassonade grise.
Le sucre terré, ou cassonade blanche.
Le sucre raffiné, pilé ou en pain.
Le sucre royal.
Le sucre tapé.
Le sucre candi.
Le sucre de sirop fin.
Le sucre de gros sirop.
Le sucre d'écume.

Le *Sucre brut*, ou *Moscouade*. C'est le premier qu'on tire du suc de la canne, & celui dont tous les autres sont composés.

Les bariques où l'on met le sucre brut au sortir des canots, doivent avoir leurs fonds percés de trois trous, suivant les ordonnances du roi, mais on se contente d'y en faire deux. Ces trous sont faits pour achever de purger le sucre qui est dans les bariques, qu'on place à cet effet sur les soliveaux qui couvrent des citernes faites exprès pour recevoir le sirop qui coule par ces trous.

La barique ordinaire de sucre brut bien fait, bien purgé, bien enfutaillé & bien sec, doit peser 600 à 700 livres, dont la tare étant diminuée à raison de 10 pour cent, il reste 540 ou 630 liv. de sucre net, à 800 liv.

Le *Sucre passé*, quoique plus blanc & plus dur, n'est guère différent du sucre brut : il tient néanmoins le milieu entre ce dernier & le sucre terré, qui est la cassonade blanche; & c'est pour cela qu'on le nomme aussi *cassonade grise*. Ce sucre se fabrique comme le sucre brut; avec cette seule différence, que pour le faire blanchir, on passe le vesou dans des blanchets au sortir de la grande chaudière, quand on le vuide dans la pourpre; & que lorsqu'il est fait, on l'enfutaille dans des bariques percées, garnies de deux ou trois cannes, afin qu'il puisse purger plus facilement.

L'invention du sucre passé vient des Anglois; mais les sucriers de cette nation ne se contentent pas de le passer dans des draps de laine, ils le mettent encore, quand il est cuit, dans des formes de bois quarrées, de figure piramidale; & quand il a bien purgé, ils le coupent par morceaux, le font sécher au soleil, & puis le mettent en barique. La manière des isles Françoises est plus simple & plus courte, mais aussi beaucoup moins bonne.

Sucre terré. On appelle ainsi la *cassonade blanche*, c'est-à-dire, le sucre qu'on a blanchi par le moyen de la terre dont on couvre le dessus des formes dans lesquelles on le met pour le purger.

Ce sucre se commence comme le sucre brut, à l'exception qu'on n'y emploie que les meilleures cannes; qu'on le travaille, s'il se peut, avec plus de propreté; que lorsque le vesou est dans la grande chaudière; les cendres qu'on y met ne sont mêlées que de peu ou point de chaux, de peur de le rougir; enfin, qu'on le passe à travers des blanchets & de la caisse à sucre, quand on le vuide dans la chaudière qu'on appelle *La propre*, & même quelquefois dans une toile blanche de vitré assez serrée, avant de le couler au blanchet.

La meilleure terre & la plus propre pour terrer le sucre, est celle qui vient de Rouen : il s'en fabrique aussi à Nantes & à Bourdeaux, mais elles sont moins bonnes, & ont la réputation, parti-

culièrement

culièrement celles de Nantes, d'être sophistiquées & mêlées de craie. La terre de Rouen est presque blanche, fine, déliée, douce, sans mêlange de pierre ni de sable, & assez grasse pour se réduire en petites pelotes de la grosseur d'une balle de jeu de paume, qui est la manière dont elle est apportée aux Isles. En tems de paix, on peut l'avoir pour dix écus la barique; mais pendant la guerre, elle coûte quelquefois jusqu'à 25 & 30 écus.

Il se trouve à la Guadaloupe une terre grise très-bonne à terrer le sucre; mais elle s'engraisse facilement, & l'on ne peut guère s'en servir plus de trois fois. Les bonnes qualités de toutes ces terres sont; premièrement, de ne pas teindre l'eau qu'elles renferment; en second lieu, de la laisser filtrer aisément; enfin, de ne pas s'imbiber de la graisse du sucre.

Pour préparer les terres, il faut les laisser tremper huit ou dix jours dans de l'eau douce très-claire & très-nette; ce qui se peut faire ou dans un bac ou cuve de maçonnerie, ou dans un canot de bois, mais toujours sous un toit, & à l'abri du soleil, pour l'empêcher de fermenter & de s'aigrir.

Sucre d'écumes. On ne se sert pour faire les sucres d'écumes, que des écumes des deux dernières chaudières, c'est-à-dire, du sirop & de la batterie, les autres se réservant pour les eaux-de-vie.

Les écumes destinées à faire du sucre, se conservent dans un canot qui ne sert qu'à cet usage, & tous les matins, elles se cuisent dans une chaudière montée exprès pour cela dans la sucrerie; on les met dans cette chaudière avec un quart d'eau, afin de retarder leur cuisson, & avoir le tems de les purger. Lorsqu'elles commencent à bouillir, on les écume avec soin; quand elles approchent de leur cuisson, on y jette de l'eau de chaux & d'alun; & quand on est prêt de tirer la batterie, on les saupoudre d'un peu d'alun pulvérisé.

Sucre de Sirop. Il y a trois sortes de sirops qui s'écoulent du sucre; celui qui coule des bariques de sucre brut, c'est le plus gros de tous; celui qui coule des formes dès qu'elles sont percées, & avant qu'elles aient reçu la terre; enfin, celui qui coule du sucre quand il a été terré: ce dernier est le plus fin; l'autre tient le milieu.

Les gros sirops ne devroient être employés qu'en eau-de-vie; mais les sucres étant devenus chers, on a essayé d'en faire avec ces sirops, & l'on y a eu quelque sorte réussi.

Ce sont les raffineurs Allemands & Hollandois qui ont les premiers appris aux Isles à convertir les gros sirops en sucre.

Sucre raffiné. Le sucre brut, le sucre passé, les fontaines sèches, & les têtes des formes qui n'ont pas bien blanchi, sont la matière de ce sucre.

Sucre royal. La matière du sucre royal doit être le plus beau

ſucre raffiné qu'on puiſſe trouver. On le fond avec de l'eau de chaux foible, c'eſt-à-dire, dans laquelle on a éteint très-peu de chaux : quelquefois pour le rendre plus blanc, & empêcher que la chaux ne le rougiſſe, on ſe ſert d'eau d'alun. On le clarifie trois fois ; on le paſſe autant de fois dans un drap fort & ſerré, & on lui donne la terre la meilleure & la mieux préparée. Quand il eſt plus travaillé avec ces précautions, il eſt plus blanc que la neige, & ſi tranſparent, qu'on voit l'ombre des doigts qui les touchent, même au plus épais du pain.

Le véritable ſucre royal eſt très-cher, 1200 livres de ſucre raffiné ne produiſant communément que 600 livres du premier : auſſi la plupart des raffineurs & des marchands font-ils paſſer le plus beau ſucre raffiné pour ſucre royal ; ſe contentant de le mettre en petits pains depuis trois liv. juſqu'à cinq.

Sucre tappé. Ce n'eſt que du ſucre terré préparé d'une certaine manière, & mis en petits pains depuis trois juſqu'à ſept livres. Comme il eſt blanc, uni, peſant, aſſez luſtré, & enveloppé proprement dans du papier bleu, on le fait quelquefois paſſer aux Iſles pour ſucre royal ; & c'eſt de ce faux ſucre royal que les paſſagers, les matelots & d'autres perſonnes qui retournent en France, ont coutume d'emporter pour faire des préſens à leurs amis.

Pour faire ce ſucre, on rape le plus fin qu'il eſt poſſible du ſucre terré, avant qu'il ſoit en état d'être mis à l'étuve.

Le défaut du ſucre tappé, eſt de n'avoir ni liaiſon, ni conſiſtance ; enſorte qu'à la première humidité les parties s'en ſéparent, & qu'il ſe réduit en caſſonade blanche. Le moyen de découvrir la tromperie, c'eſt de voir ſi la tête du pain eſt percée ; ſi elle ne l'eſt pas, c'eſt certainement du ſucre tappé.

Sucre candi. Ce ſucre ſe fait mieux avec du ſucre terré qu'avec du ſucre raffiné, parce que le premier a plus de douceur. On fait diſſoudre le ſucre qu'on y veut employer dans de l'eau de chaux foible ; & après qu'on l'a clarifié, écumé & paſſé au drap, & qu'il eſt ſuffiſamment cuit, on en remplit des mauvaiſes formes qu'on a auparavant traverſées de petits bâtons pour retenir & arrêter le ſucre lorſqu'il ſe cryſtalliſe. Ces formes ſe ſuſpendent dans l'étuve déja chaude, avec un pot au deſſous pour recevoir le ſirop qui en ſort par l'ouverture d'en bas, qu'on bouche à demi pour qu'il filtre plus doucement. Quand les formes ſont pleines, on ferme l'étuve, & on lui donne le feu très-vif. Alors le ſucre s'attache aux bâtons dont les formes ſont traverſées, & y reſte en petits éclats de cryſtal. Lorſque le ſucre eſt tout-à-fait ſec, on caſſe les formes, & l'on en tire le ſucre candi.

Le ſucre candi blanc de France ſe fait avec du ſucre blanc & de la caſſonade de Breſil fondus enſemble, & cuits à la grande poële.

Le *sucre candi rouge* ou *roux*, comme on l'appelle à Paris, se fait comme le blanc, à la réserve qu'on n'emploie que des moscouades brunes qu'on cuit à la feuille ou à la plume, & qui se fait dans des pots de terre.

En général tout le sucre qui n'est pas en pain, s'appelle *cassonade*. On appelle *cassonade grise* le beau sucre brut bien sec & bien purgé, & *cassonade blanche*, le sucre terré, pilé & mis en barique. Le nom de cassonade vient du mot Espagnol *cassa*, qui signifie caisse ou coffre, parce qu'avant qu'on fit des sucres aux Isles françoises, tout le sucre qui venoit en France du Bresil ou de la Nouvelle-Espagne étoit dans des caisses.

Suite de la culture du Sucre.

Outre ce qu'on a rapporté sur la culture des cannes à sucre, d'après le P. Labat, nous ajouterons ici que pour bien réussir dans la culture des cannes à sucre, & pour les gouverner de manière qu'elles puissent répondre à nos travaux & à nos espérances, le canton de terrein que l'on choisit doit être fertile & profond ; il faut que le fond en soit serré, la terre franche, & l'exposition chaude, & disposée de manière qu'on puisse espérer une portion modérée des pluies & des rosées qui tombent, sans être trop éloigné d'une place de marché ou lieu de débarquement. Après avoir ainsi choisi votre terrein, l'avoir défriché & rendu propre à recevoir les cannes à sucre, il faut ensuite consulter vos forces, calculer exactement quelle quantité de terrein vous pouvez cultiver tous les ans ; combien d'arpens de cannes vos forces & vos moyens vous mettent en état de travailler ; le produit d'une année avec l'autre, & ensuite partager la partie de votre terrein que vous voudrez cultiver en 3, 4, 5 ou 6 portions : mais vous pouvez procéder plus hardiment, quand vous vous êtes convaincu, par vos observations, que le terrein est propre pour une certaine sorte de plantes, & qu'il rend bien.

Il faut qu'une terre soit régulièrement garnie de fosses, comme on observe que les meilleurs planteurs le font actuellement ; elle doit être tirée au cordeau, & partagée en quarrés oblongs d'environ 3 pieds de largeur.

Cette plante se multiplie par les bourgeons, & ceux qui la cultivent avec soin, mettent toujours à part des canne, pour leur fournir du plant dans les arrière-saisons.

La meilleure saison pour planter les cannes à sucre est vers le mois d'Août, dans les endroits où la terre se trouve ferrée & froide ; mais on remarque que les mois de Septembre & d'Octobre valent mieux pour les terres franches & chaudes, comme elle

l'est communément, lorsqu'elle est profonde & posée sur un fond de marne ou de gravier ; alors on peut s'attendre que les cannes seront en maturité au commencement de la deuxième année, qui est la saison ordinaire & la plus favorable pour fabriquer le sucre.

Il est à propos de laisser reposer le terrein & de le fumer, si on veut qu'il réponde à notre attente, quoiqu'il manque rarement de nous bien payer nos peines. On doit avoir un soin particulier de proportionner l'engrais à la nature du terrein. Le fumier, le sable & les mêlanges conviennent pour toutes les sortes de terres maigres ; mais on a toujours remarqué que les cendres & la chaux étoient excellentes pour accélérer la végétation dans les terres froides.

Le suc des cannes diffère beaucoup selon le terrein & les saisons ; quand les saisons ont été humides, ou que le terrein où les cannes ont crû étoit humide & froid, le suc est aqueux & foible ; il faut le faire bouillir plus long-tems, & à un feu bien plus vif : c'est ce qui oblige les planteurs de la Jamaïque, où le suc des cannes est ordinairement foible & médiocre, de se fournir d'avance d'une bonne provision de bois pour le service de leurs chaudières ; mais quand le suc est bon & doux, comme il l'est d'ordinaire dans l'Isle de S. Christophe, &c. la litière ou la paille, c'est-à-dire, le bois qui sort du moulin quand les cannes ont été pressées, est souvent plus que suffisant pour le service des chaudières & des alembics ; & le sucre commence souvent à grener dès la seconde chaudière.

Dans les terreins médiocres, on ne fait du sucre qu'avec les cannes de la première année, les rejettons qui font la production de la seconde, ne servent tout au plus qu'à faire du plant, ou bien on les jette ; mais quand le terrein est fertile & abondant, les rejettons poussent des racines qu'on a laissées la saison précédente, & ils deviennent souvent si forts & si beaux, qu'ils contribuent beaucoup à la récolte de l'année suivante ; on les trouve même quelquefois aussi bons que les plants principaux : dans les meilleurs terreins, ils continuent souvent à fournir des cannes pendant bien des années.

Voyez à l'article *Rum*, la manière de faire cette autre denrée principale, que l'on tire de cette plante admirable. *Journal Econ.* p. 138, 1758.

Choix du Sucre, sa nature & ses qualités.

Il en est de cette denrée comme de la plupart des productions de la terre ; les différens climats, les diverses qualités de terroir,

y établissent aussi des qualités différentes. Aussi le commerce met des prix différens aux sucres de la Martinique, de la Guadaloupe, de Saint-Domingue, qui sont les premiers; à ceux de la Barbade, de Surinam, du Bresil, de l'Amérique Espagnole & des Indes orientales. Mais indépendamment de ces diverses qualités que la nature du climat & du terrein donne aux sucres, il est peu de denrées sur lesquelles les premières préparations aient autant d'influence, & qui exigent un travail si long & si pénible. C'est par cette raison que les négocians, sur-tout ceux de France, distinguent si bien les sucres de différentes habitations de la même colonie, & qu'il y en a dont les sucres sont recherchés même à plus de 5 p% plus chers. Cette denrée est soumise à une première sorte de fabrication, qui est celle à laquelle se bornent ordinairement les colons foibles, & qui donne le sucre brut. *Journal de Comm.* p. 120, Janv. 1762.

Le meilleur sucre est solide, léger & extrêmement blanc & doux, sonnant, brillant comme la neige, dur, non spongieux & se fondant promptement dans l'eau. Comme c'est le sel essentiel de la canne préparé par des cuissons & des clarifications réitérées, son extrême douceur provient de l'union intime de son sel avec son soufre.

La sorte commune est plus douce que celle qui est plus fine; car, comme il contient plus d'huile, il agit plus long-tems sur l'organe du goût : l'huile étant séparée du sel, ils ne sont doux ni l'un, ni l'autre : celui-ci est acide, & celle-là est insipide; mais quand ils sont tous deux unis, & que les sels, en pénétrant les pores du palais, ouvrent le chemin à l'huile qui y entre ensuite, ils produisent la douceur ou le sucre dans le goût.

Il a été trouvé, par une longue pratique, & par quantité d'expériences, que plus le sucre est commun, plus il est visqueux; moins il est rafiné, plus son sel essentiel est uni intimément avec son huile & avec la terre visqueuse. Ces deux principes sont dissipés & atténués, ou précipités au fond, ou élevés à la surface en forme d'écume, par le moyen des colles, de la lie, du blanc d'œuf, &c. employés dans les différentes cuissons & clarifications, & plus on répète souvent cette opération, plus le sucre devient raffiné.

Le sucre commun pris avec modération est un bon balsamique, enveloppant & adoucissant les humeurs piquantes qui irritent les poumons. Mais le sucre doublement ou triplement raffiné, ou le sucre candi blanc, est plus propre à inciser, atténuer & à dissoudre un gros phlegme visqueux, qui embarrasse les poumons. C'est pourquoi le sucre candi blanc & tout sucre fin est de fort bon usage par un tems froid; dans des climats froids; dans un tems cou-

vert & chargé de brouillards; en hiver & par un tems de pluie. C'est un diurétique bien approuvé; ainsi on ne doit jamais le négliger dans des cas de gravelle, où il est toujours d'un bon usage avec du thé verd, dont il bonifie même la qualité.

Le sucre commun a de son côté aussi des avantages particuliers, en ce qu'il contient beaucoup d'huile. Il est propre aux personnes minces, maigres, maladives & d'une constitution étique. Il vaut aussi beaucoup mieux le prendre avec du thé bohé, qu'avec du thé verd.

Le sucre fin est nuisible aux constitutions fort colériques; les personnes maigres doivent bien prendre garde de ne pas en user trop librement: il ne faut pas non plus qu'ils fassent des excès pour le sucre commun, parce qu'il est sujet à s'aigrir & à corrompre par-là les sucs du corps. Enfin le sucre commun est défendu aux personnes phlegmatiques & pesantes; & comme la grande quantité de sel & de chaux qui composent le sucre fin, excite la soif, desséche le sang & en augmente le mouvement, il s'ensuit qu'on doit en user avec beaucoup de précaution par un tems chaud & sec, dans des climats chauds, & dans des fièvres chaudes. *Extrait des Journaux d'Angleterre*, dans le *Journ. Econ.* p. 162, Mars 1753.

On fait bouillir le suc des cannes à sucre dans des chauderons avec une lessive de cendre ou de chaux vive. Cette première opération ne suffisant pas, on acheve de le clarifier par une lessive plus forte, dans laquelle on jette une grande quantité de chaux vive avec de l'alun & du plâtre, toutes drogues qui donnent au sucre sa blancheur, son éclat, sa solidité, & qui servent à le former en grain.

Souvent on est obligé de mêler dans la lessive de l'antimoine crud & en poudre; cela se fait quand les roseaux sont trop verds ou trop mûrs, parce que dans l'un ou l'autre cas ils rendent un suc grossier, visqueux & difficile à purifier, même après plusieurs cuissons.

Toutes ces drogues qui entrent dans la fabrique du sucre (quelques-unes desquelles y restent en entier ou en partie, d'autres y déposent nécessairement leurs sels lixiviels & corrosifs, qui par leur nature ne peuvent s'évaporer dans la cuisson) donnent au sucre une qualité mordante & si active qu'elle ronge sourdement, non-seulement les tuniques délicates des veines, des artères capillaires & des grands vaisseaux, mais aussi les fibres des muscles, les membranes des viscères, d'où naissent des hémorrhagies, & des déchiremens extraordinaires, particulièrement dans la poitrine, dans les reins & dans la vessie.

Parmi les qualités du sucre on ne doit pas taire la violente chaleur dont il abonde au delà de ce qu'on peut s'imaginer; qu'il suf-

fise de sçavoir que d'une livre de sucre on tire 5 onces d'un esprit ardent. C'est à cet usage immodéré du sucre, que Ray, célèbre médecin Anglois, attribue le scorbut & la phtisie qui ont ravagé l'Angleterre.

Au reste le sucre ne doit pas être tout-à-fait banni de la médedecine; au contraire, il y a sa place comme un remède purgatif & diurétique qu'on peut ordonner avec utilité pour décharger le corps de l'humidité superflue.

Le sucre est un aliment. On appelle aliment tout ce qui sert à la conservation, à la réparation & à l'accroissement des corps. C'est pourquoi tous les végétaux qui peuvent fournir par la fermentation un vin & un esprit ardent, sont propres à servir de nourriture. Telles sont aussi toutes les propriétés du sucre qui est un corps doux, sans odeur, soluble dans l'eau, fournissant après la fermentation par un esprit ardent, & donnant par la dissolution les mêmes principes que la manne, le miel, la gomme arabique, le froment, l'orge, & une infinité d'autres substances nutritives.

Plusieurs personnes mangent beaucoup de sucre & en assaisonnent leurs mets sans en être incommodées. Au contraire, on a remarqué que ceux qui usent le plus de sucre, sont fort gras, jouissent d'une bonne santé & menent une vie très-longue. Les naturels du Bresil, les plus robustes de tous les hommes, qui la plupart ont 7 pieds de hauteur, vivoient fort long-tems avant que les Européens se fussent introduits dans leur pays, & leur eussent communiqué leurs moeurs. Ils n'étoient pas plus décrépits à l'âge de 100 ans que les Européens ne paroissent à 60 ans: cependant ils ne vivoient que de maïs, de sucre & d'oranges. Les Nègres fugitifs ne vivent que de cannes à sucre. Ils en sucent la moëlle: c'est ainsi qu'ils appaisent leur faim & leur soif. On peut donc conclure, avec raison, que le sucre est un aliment salutaire pour les hommes; on pourroit même ajouter pour les animaux, puisqu'après avoir brisé les roseaux & en avoir retiré le sucre, on donne le marc aux anicaux, qui les nourrit très-bien & les engraisse beaucoup. Tels sont les argumens dont s'est servi Mr. Dubaume, pour prouver cette thèse, qu'il soutint le 10 Avril de l'année 1759. Cependant il lui reste encore à detruire les expériences qu'on a rapportées ci-dessus, par lesquelles il est prouvé que le sucre est un vrai poison pour différens animaux. *Journal Econ.* p. 458, 1759.

Commerce & comparaison du Sucre des Anglois, des Portugais & des François.

Les Anglois ont gagné le commerce du sucre sur les Portugais, qui en fournissoient auparavant toute l'Europe. Suivant le mé-

moire du Sr. Jos. Child, ils portoient tous les ans en Europe 100, ou 120 milles caisses de leurs sucres de Bresil; les blancs étoient vendus de 6 à 7 liv. sterl. le quintal; mais les progrès des plantations angloises les firent tomber à liv. 2, 10, ou liv. 3, par quintal, & depuis, disent les Anglois, nous les avons chassés de tous les pays qui sont de ce côté-ci du détroit de Gibraltar; mais ils font encore dans le Levant un grand commerce, les marchands de Turquie leur en achetant une grande quantité, aussi-bien qu'aux François de Marseille.

Mais, avant que les Anglois eussent interdit ces parties de l'Europe aux sucres du Bresil, les habitans des Barbades & autres Isles des colonies Angloises, étoient forcés de ne vendre les leurs que 6, 7 à 8 schil. le quintal, ce qui ayant degoûté les Portugais de ce commerce, les a excités à d'autres entreprises; ils ont trouvé leurs mines d'or (& celles de diamans) qui ont réussi au delà de leurs espérances.

L'augmentation de la consommation des sucres donna occasion aux Anglois d'en augmenter la production dans leurs colonies. L'avantage de ce commerce excita les François à les imiter dans leurs colonies de la Martinique & de la Guadaloupe. La France tire de là des sommes immenses, sans compter sa provision de sucre.

Les François, encouragés par ces succès, s'emparèrent d'une partie de l'Isle de St. Dominigue; la fertilité du terrein où le sucre réussissoit parfaitement bien, en invita plusieurs à s'y établir, & ils furent bientôt en état de retirer une grande quantité de sucre qu'ils ont vendu moins cher que les Anglois aux marchés de Hambourg, de Hollande & de Flandre, dont les Anglois étoient en possession depuis 30 ou 40 ans.

On compte que les Anglois vendoient aux étrangers les deux tiers de leurs sucres, & qu'ils consommoient l'autre tiers. Mais cette réexportation diminua beaucoup après la déclaration de guerre avec la France, qui devint la rivale des Anglois dans les marchés où ceux-ci en étoient auparavant les maîtres, & la France gagna des sommes immenses, par ce moyen. Les Anglois souhaiteroient donc d'agrandir leurs plantations, & non-seulement de chicaner les François dans les marchés étrangers, mais même de les en chasser, s'ils pouvoient, comme ils en ont chassé les Portugais, selon Jos. Gée, *Considérations sur le Commerce de la Grande-Bretagne*, ch. 24.

Cet auteur prétend cependant que les habitans des colonies Angloises s'intéressent si peu à la décadence du commerce des Anglois dans l'étranger, qu'ils se sont plaints de ce qu'on avoit cultivé une trop grande quantité de sucre; ils sont contens s'ils

peuvent tirer le sucre qu'il faut aux Anglois pour leur consommation, & le leur vendre fort cher. L'Isle des Barbades est fort déchue, & ne produit pas la même quantité de sucre qu'auparavant. Les François, par leur travail, leur industrie, & la fertilité du terrein sont en état de le vendre moins cher que les Anglois.

Les seuls endroits où les Anglois puissent agrandir leurs plantations de sucre, sont Tabago, Isle d'une fertilité & d'une richesse extraordinaire, où est un port excellent, & où les eaux sont excellentes & en grande abondance; quelques-unes des Isles Barbades seroient, à ce qu'on dit, propres à produire du sucre; une grande quantité des terres de la Jamaïque, qui n'ont pas encore été cultivées; & dans les parties méridionales de la Caroline, pourvu que le climat fût assez chaud.

On dit qu'avant la guerre on ne consommoit pas plus de 10 à 12 millions de livres de sucre en Angleterre; mais depuis quelques tems on en consomme plus de 6 millions de livres, & on n'en vend pas la sixième partie aux étrangers, selon le même Jos. Gée.

Les Isles de S. Domingue & de la Martinique ont sur les Isles Angloises du vent une grande supériorité; on en peut juger par le prix des sucres Anglois, plus chers que ceux de France de 20, 30, & quelquefois 40 à 70 pour cent, qualité pour qualité.

La différence du terrein & des frais de culture en est sans doute la raison; les terres des colonies Angloises sont légères & sans profondeur, épuisées; les plantations de cannes dans des plaines sans abri, sont sujettes à être brûlées dans les étés secs; les Isles Françoises, sur-tout la Martinique, ont l'avantage d'un sol plus riche & plus profond, entrecoupé de montagnes & de ruisseaux, qui donnent une fraîcheur & un abri favorable aux récoltes: d'ailleurs, la France ne consommant pas en sucre la dixième partie de ce que l'Angleterre en consomme, vend à l'étranger un superflu qui est considérable. *Remarques sur les avantages de la France, &c. par rapport au Commerce*, in-12. pag. 6, 1754.

Quoique le sucre du Bresil ne soit pas aussi blanc que celui de la Jamaïque, des Barbades, de S. Domingue, cependant il leur est préféré par quelques-uns, parce qu'il est plus gras, plus huileux, selon le *Dictionnaire du Citoyen*.

En 1756, la flotte de Fernambouc apporta 4230 caisses de sucre, & il en périt autant au moins sur deux vaisseaux. En 1759, les flottes de Rio de Janeiro, & de la baie de tous les Saints, ont apporté 14268 caisses, de 40 arobes chacune de sucre, outre plus 4000 petites caisses; chaque arobe de 32 liv. ou 28 poids de marc, valoit 3100 reis rendues à bord, ce qui revient à environ

4 piastres ; ou 18 à 20 liv. de France l'arobe ; ou 13 à 14 sols la livre.

De la grande consommation du Sucre en Espagne, des Raffineries de Grenade, & du Sucre d'Espagne.

La consommation du sucre en Espagne est exhorbitante, dit Ustariz, & est bien connue, selon le détail qu'il en donne dans le ch. 94 de sa *Théorie du Commerce*, &c.

L'usage du chocolat est très-commun, il y entre presque autant de sucre que de cacao, dont chacun sçait que la consommation est immense. On emploie aussi du sucre rouge & autre dans les biscuits, le thé, le caffé, les liqueurs, les confitures sèches & liquides, dans les remèdes même & dans quelques ragoûts. Cela va au point que si l'on consomme 150 mille arobes de cacao, on en consomme au moins 300 mille de sucre, sans compter ce qui vient en Espagne des sucreries de Gènes, du Portugal & d'autres pays. La majeure partie de ce sucre vient de l'étranger, par la diminution des raffineries de Grenade, & il en doit coûter à l'Espagne tous les ans plus d'un million de piastres pour ces denrées. Pour arrêter ce désordre, on devroit donc rétablir les plantations du royaume de Grenade, puisqu'il est constant que dans d'autres tems ces fabriques ont fleuri à Motril, Adra, Pataura, Lobres, Salobregua, Torrox & Almugnecar. La principale cause de leur chûte vient des impôts excessifs dont on a chargé cette denrée, qui reviennent à 35 pour cent. Si l'on diminuoit ces droits, on pourroit espérer que le royaume gagneroit plus de 800 mille piastres par an, qui cesseront d'en sortir, si l'on a l'attention de favoriser & de tenir les raffineries d'Espagne en bon état, qui pourroient travailler jusqu'à 300 mille arobes.

Près de la ville de Motril, à onze lieues de Grenade, du côté du midi, vers la mer, se trouve la plaine où l'on cultive les cannes à sucre. Le principal commerce de cette ville est en sucres ; mais il n'y reste plus aujourd'hui que quatre atteliers ; l'excès des droits les a fait tomber. Cette ville & toutes celles dont les plaines produisent le sucre, sont sur la côte de Grenade ou aux environs.

Les sucres venant des colonies Espagnoles doit être dans des caisses de 40 arobes, suivant l'ancien usage ; & pour le sucre étranger, il faut avoir attention de bien examiner leur qualité, parce qu'ordinairement ils y mêlent du sable, de la farine, de la terre, & d'autres ingrédiens très-préjudiciables à la santé, selon Ustariz.

Commerce du Sucre au Levant, & Sucre d'Egypte.

Le sucre qui passe dans les Echelles, est de deux sortes; la cassonnade & le sucre en pain, dont chacune a différens degrés de perfection. Ce dernier passe en Perse, où on en porte beaucoup quand le commerce de ce royaume est libre: on en consomme une grande quantité à Constantinople, à Smyrne, dans la Natolie, à Angora, Bourme, Akhissar, Magnésie, Guzelishar, Cuthays, &c.

La cassonnade est de trois qualités différentes: le sucre en pain se rapproche davantage. Les Turcs & autres gens du pays préferent les petits pains aux grands, parce que quand ils en achetent pour les présens ordinaires, ils aiment mieux donner un plus grand nombre de pains, & les donner plus petits, pour que le présent ait plus d'apparence.

Les colonies Françoises, principalement celle de la Martinique, fournissent presque tout le sucre qui se consomme dans les Echelles du Levant. Il en passe du Caire, que les Turcs & les Rayas achetent pour les présens d'usage à leurs fêtes. Il fait un peu de tort à celui des François en Turquie, mais il n'en passe ni dans la Perse, ni dans la Natolie; il a trop mauvaise apparence, lui étant inférieur en beauté: il est cependant plus doux & plus agréable que celui d'Amérique, & fait plus d'effet que celui-ci. L'Egypte est le pays du monde qui produit les meilleures cannes de sucre, mais l'indolence de ses habitans est extrême. Il faut convenir aussi que la tyrannie du gouvernement les dégoûte de la culture de leurs terres.

Tous les habitans des Echelles, Turcs, Grecs, Arméniens & Juifs, achetent du sucre: les caravanes en portent en Perse & dans toute la Natolie. Il est à observer que le printemps est la saison de la plus grande consommation, parce que c'est alors que les gens du pays font toutes leurs conserves de rose, de fleurs d'orange, de mauve, de violette, &c. la plupart de leurs confitures de limons, de scorsonaire, &c. Les Chabets en consomment beaucoup aussi; & s'ils parviennent un jour, comme il y a apparence, à prendre goût pour le sucre dans leur caffé, on doublera la consommation.

Cette denrée est du nombre de celles qui se vendent par troc au Levant. *Remarques sur diverses branches de Commerce*, in-8°. p. 181, ch. 16, 1758, & *Dictionnaire du Citoyen.*

Sucre des Isles de S. Thomas & de Sainte-Croix, qui appartiennent au Roi de Danemarck.

Ce n'est que depuis l'année 1755 que le commerce de ces Isles

est devenu libre, & qu'on en reçoit beaucoup de sucre brut, ou moscouade, dont on raffine une bonne partie à Copenhague aussi parfaitement qu'ailleurs, qu'on envoie dans le Nord, &c. L'autre partie est exportée dans la mer baltique, en Suède, à Bergen en Norwège, en Hollande, à Lubeck, à Hambourg, Stettin, &c. où il y a beaucoup de raffineries, principalement à Hambourg & à Amsterdam. Mais on travaille à pouvoir raffiner tous lesdits sucres bruts à Copenhague, où tous les navires des Isles arrivent, ce qui sera beaucoup plus avantageux au Danemarck, que de l'envoyer brut, afin d'y gagner la main-d'œuvre, &c. puisqu'on peut le donner aux mêmes prix que les autres nations. D'ailleurs, une bonne partie de cette moscouade est égale à celle de la Martinique.

Sucre de la Chine & des Indes Orientales.

La province de Nankin, dans la Chine, produit d'excellent sucre, quoique le froid y soit si excessif en hiver, que souvent les rivières sont glacées; & la province de Pegab ou Lahor dans l'Indostan, produit les meilleurs sucres de toutes les Indes. Le sucre est une des principales productions de la province de Bengale. Le Guzarate produit aussi du sucre candi, de la cassonade, & on y fait toutes sortes de confitures. *Consid. sur le Commerce de la Grande-Bretagne*, chap. 30, & *Histoire des Indiens*, tom. IV, p. 128 & 145.

Observations sur le prix des Sucres en Europe.

Les prix des sucres sont sujets à des révolutions moins sensibles pour les consommateurs en tems de paix, mais cependant continuelles. Les négocians ont sans cesse les yeux ouverts non-seulement sur l'abondance des récoltes, mais sur celle des cargaisons qui arrivent dans les différens ports de l'Europe, sur celle des magasins & entrepôts; & ils donnent lieu souvent eux-mêmes à des augmentations de prix par la concurrence de leurs spéculations, par des ordres multipliés à la première main ou dans les entrepôts; & à des calmes ou des baisses, par des ventes que la nécessité des affaires fait précipiter. Car il arrive très-souvent qu'il y a une grande différence de prix entre les différens ports de France, qu'il est moins cher à Amsterdam, à Roterdam & à Hambourg, où est la seconde main, & qui ne sont que des places d'entrepôt. Il arrive aussi quelquefois, qu'il est plus cher à Amsterdam qu'à Hambourg; & on a souvent vu à Hambourg expédier des sucres pour la Hollande. Ces variations exigent une grande intelligence &

beaucoup de probité de la part des négocians qui vendent & achetent par commission; & de la part des commettans beaucoup de soins dans le choix de leurs commissionnaires, & d'attention aux limites qu'ils leurs donnent. Enfin les apparences d'une abondante récolte de fruits fait souvent monter le prix des sucres, parce qu'elles en annoncent une grande consommation en confitures. C'est ainsi que l'abondance des productions de l'Europe donne souvent une nouvelle valeur aux productions de l'Amérique. C'est aussi par cette raison, que le printems est la saison la plus favorable pour le débit des sucres, sur-tout dans le Levant, où il s'en fait une grande consommation, comme on l'a vu ci-dessus.

Dans le cours ordinaire du commerce, c'est dans les ports de France que se font les grands achats de sucre de la première main, & c'est là où est le meilleur marché. Ils s'y vendent au quintal, & par bariques, à 4 mois de terme. On doit les trouver toujours plus chers à Amsterdam, à Roterdam & à Hambourg, où ils sont nécessairement chargés d'un nouveau fret, de nouveaux frais d'assurance, de droits d'entrée, de frais de déchargement, de droits de magasinage, de poids & de commission; ce qui forme une valeur de 6 ou 7 pg. au moins, que la marchandise soutient nécessairement dans ces trois marchés. C'est-là la différence permanente des prix de la première main avec des prix des entrepôts.

Les raffineries où l'on convertit le sucre en pain, donnent ensuite une valeur nouvelle aux sucres, infiniment plus considérable; car pour faire une livre de sucre raffiné, il faut deux livres 1 quart de sucre brut, ou une livre 3 quarts de sucre terré. Beaucoup de nations ont travaillé à s'en procurer le bénéfice par des établissemens de raffineries; mais il y en a peu qui soient encore parvenues à fournir à leur entière consommation. Il y en a un grand nombre en France, & l'on s'y plaint cependant qu'il y entre encore beaucoup de sucre en pain des raffineries de Hollande, & sur-tout d'Hambourg. Cette dernière place est la ville de l'Europe où l'on fabrique le plus de sucre en pain, & le plus beau: elle en approvisionne la majeure partie de l'Allemagne & du Nord, selon le *Journal de Commerce*, p. 120, Janv. 1762. Amsterdam n'en fabrique pas moins; mais nous avons dit ci-dessus que les raffineries Danoises en peuvent aussi fournir beaucoup dans le Nord, &c.

Commerce des Sucres à Amsterdam.

Il se fait à Amsterdam un commerce très considérable de sucre de toutes sortes, particulièrement des Indes Orientales, du Bresil, des Barbades & de St. Domingue, d'Antigoa, de la Martinique, &

de Surinam. Tous ces ſucres viennent, ou dans des caiſſes; ou dans des canaſtres, ou dans des bariques, ou dans des tonneaux, ou enfin dans des barils. C'eſt ſuivant la différence de ces futailles qu'on règle la tare. A l'égard des déductions pour le bon poids & pour le prompt paiement, elles ſont toutes également d'un pour cent pour l'un, & d'un pour cent pour l'autre.

Tout le ſucre s'y vend à la livre, & ſe paie en deniers de gros.

En 1759, il eſt arrivé à Amſterdam, de St. Euſtache & de Curaçao, 13599 bariques de ſucre brut.

Il ſe fait à Amſterdam un négoce conſidérable de ſirops de ſucre, qu'on diſtingue en ſirops blancs ou de candi, en ſirops de France, qu'on vend au prix ci-deſſus, plus ou moins. Ceux de France ſe vendent environ 5 pour cent plus chers, que les ſirops bruns du pays.

Sucre d'Orge. C'eſt une eſpèce de caramel à demi-cuit, qu'on colore avec du ſafran, & qu'on dreſſe en bâtons tortillés ſur un marbre graiſſé d'huile d'amande douce. On le croit excellent pour guérir le rhume. Le bon ſucre doit être d'une belle couleur d'ambre, ſec, nouveau fait, & ne tenant point aux dents quand on le mâche.

Sucre Roſat. C'eſt du ſucre blanc clarifié & cuit en conſiſtance de tablettes dans de l'eau de roſe; quelquefois on le réduit en petites grenailles de la groſſeur d'un pois. Il faut le choiſir ſec, bien travaillé, difficile à caſſer, d'un goût & d'une odeur de roſe.

On fait auſſi des eaux-de-vie de ſucre, qu'on nomme autrement *eau-de-vie de cannes*, dont l'uſage eſt défendu en France, mais dont il ſe fait une grande conſommation dans les Iſles Françoiſes de l'Amérique pour la boiſſon des Nègres & des Engagés. Il en paſſe auſſi quantité dans les pays du Nord & en Canada. Voyez *Guldives*, & *Rum*.

Sucre d'Erable. M. Sarrazin, médecin de Quebec, correſpondant de l'académie royale des ſciences, a trouvé dans l'Amérique Septentrionale quatre eſpèces d'érable, qu'il a envoyées au jardin Royal, après leur avoir impoſé des noms. L'un d'eux qui s'éleve de 60 ou 80 pieds, dont la ſeve, qui monte depuis les premiers jours d'Avril juſqu'à la moitié de Mai, eſt aſſez ſouvent ſucrée, ainſi que l'ont aiſément reconnu les Sauvages & les François. On fait à l'arbre une ouverture, d'où la ſeve ſort dans un vaſe qui la reçoit, & en la laiſſant évaporer, on a environ la vingtième partie de ſon poids, qui eſt de véritable ſucre, propre à être employé en confitures, en ſirops, &c. Un de ces arbres qui aura 3 ou 4 pieds de circonférence, donnera dans ſon printems, ſans rien perdre de ſa vigueur, 60 ou 80 livres de ſeve.

Cette seve, pour être sucrée, demande des circonstances singulières. Il faut, 1°. que dans le tems qu'on la tire, le pied de l'arbre soit couvert de neige, & il en faudroit apporter s'il n'y en avoit pas. 2°. Il faut qu'ensuite cette neige soit fondue par le soleil, & non par un air doux. 3°. Il faut qu'il ait gelé la nuit précédente. Enfin la seve de tel érable qui ne sera point bonne à faire du sucre, le deviendra une demi-heure, ou tout au plus une heure après que la neige, dont on aura couvert le pied de l'arbre, aura commencé à se fondre. Cette neige, s'est donc portée dans les tuyaux de l'érable, & y a opéré avec une grande vîtesse. *Hist. de l'Acad.* an. 1730. Voyez aussi l'article *Erable.*

Sucre de diverses Plantes.

Méthode pour extraire du Sucre des plantes communes, par Mr. Marggraf.

Les plantes que M. Marggraf a examiné chymiquement dans la vue d'extraire du sucre de leurs racines, & qui en rendent beaucoup, sont très-communes dans plusieurs contrées, & ne demandent ni un terrein favorable, ni une culture assidue. Telles sont: 1°. *La poirée blanche;* 2°. *Le chervis;* 3°. *La betterave.*

On peut connoître la racine des plantes qui contiennent du sucre par ses caractéristiques. Si vous coupez les racines en morceaux, & les nettoyez avec soin, elles auront un goût fort agréable. Et si vous les examinez dans le microscope, vous y distinguerez des particules blanches crystallines, qui sont un vrai sucre.

Le sucre étant un sel qui se dissoud dans l'eau-de-vie, M. Marggraf imagina qu'on pourroit aussi l'extraire de la plante avec de l'eau-de-vie de la meilleure & de la plus forte qualité. Pour déterminer provisoirement la quantité de sucre qui pourroit se dissoudre par cette méthode, il mit dans un verre une once du meilleur sucre & du plus fin bien pulvérisé, avec 4 onces de la plus forte eau-de-vie. Le tout étant bien digéré, il le fit bouillir, & le sucre fut parfaitement dissout. Pendant que la dissolution étoit encore chaude, il la passa à travers un linge fin dans un autre vase. Il le boucha exactement, & il vit au bout de 8 jours le sucre se former de nouveau en beau crystal. Pour réussir dans l'expérience, il faut que le sucre & le vase soient bien secs, & l'eau-de-vie bien rectifiée.

S'étant ainsi instruit, préparé, il prit des racines de poirée blanche, & les ayant coupées en tranches bien minces, il les fit sécher au feu, en observant de ne les pas brûler. Il les réduisit en pou-

dre un peu grossière, & il la laissa sécher une seconde fois, parce qu'elle contracte facilement l'humidité.

Tandis qu'elle étoit encore chaude, il en mit 8 onces dans un verre, & il versa dessus 16 onces d'eau-de-vie si forte qu'elle allumoit la poudre à canon. Le vase étant à moitié plein, après l'avoir bien bouché, il le mit dans un bain de sable jusqu'à ce que l'eau-de-vie commençât à bouillir, ayant soin de bien remuer la poudre, afin qu'elle ne prît pas au fond.

Aussi-tôt que l'eau-de-vie eut commencé à bouillir, il ôta le vase du feu, & il versa la mixtion aussi vite qu'il lui fut possible dans un sac de toile, en le pressant bien pour en exprimer toute la liqueur. Il passa ensuite cette liqueur dans un linge fin, tandis qu'elle étoit encore chaude, & il la mit dans un vase de verre qu'il boucha bien, & qu'il tint dans un lieu chaud. La liqueur fut trouble au commencement; mais, au bout de quelques semaines, on vit paroître un sédiment crystallin qui avoit tout le caractère d'un sucre impur qui étoit rempli de crystaux épais. Pour purifier davantage la liqueur, il la fit dissoudre une deuxième fois dans l'eau-de-vie, & il continua, comme il avoit fait, avec le sucre ordinaire.

Par cette première expérience, il tira des trois racines ci-dessus mentionnées les quantités suivantes de sucre.

1°. D'une livre & demie de racine de poirée blanche, une demi-once de sucre pur.

2°. D'une livre & demie de chervis, une once & demie de sucre pur.

3°. D'une livre & demie de betterave, une once & un quart du même sucre.

Ces expériences prouvent que l'eau de chaux n'est pas nécessaire, comme l'ont prétendu quelques chymistes, pour sécher & épaissir le sucre, puisqu'il se crystallise sans cela.

Étant bien assuré qu'il y avoit un sucre réel dans les plantes, M. Marggraf s'occupa à chercher une manière moins dispendieuse de l'extraire, & il crut que la meilleure voie seroit, 1°. d'exprimer le jus des plantes, de purifier ensuite ce jus, & de le préparer à la crystallisation par l'évaporation; 2°. de bien purifier les crystaux qui en proviendroient.

Après diverses expériences, M. Marggraf eut la satisfaction de voir le sucre de chervis aussi beau que le meilleur sucre de St. Thomas, connu sous le nom de moscouade. Le sirop de ce sucre sert au même usage que la thériaque commune. Celui de chervis est meilleur que celui de betterave; mais celui de poirée blanche est le meilleur de tous.

Il seroit fort avantageux pour les pauvres habitans de la campagne,

pagne, de se procurer à leur porte, du sucre, au lieu de l'acheter fort cher. Ils n'auroient pas besoin de suivre les opérations de M. Marggraf, comme il le dit lui-même; il leur suffiroit d'exprimer le jus, de le purifier un peu, de le faire bouillir jusqu'à la consistance de sirop. Voyez le *Nouvelliste Econ.* tom. XXX, p. 69, 1759. Voyez aussi le *Journal Econom.* Février, p. 59, 1752, & celui de Novembre, p. 188, 1756, où l'on trouve la *Manière de tirer du sucre de l'algue marine.* Extrait d'une lettre écrite à l'auteur du magasin de Londres.

L'algue, dit-on, donne une substance fort sucrée, sans aucun mêlange de sel. Dans les *Transactions Philosophiques*, on donne un extrait d'un livre contenant une description de l'Islande, qui dit que les habitans ont le secret de tirer du sucre de cette plante, ce qui confirme le fait dont il est parlé, arrivé en 1737.

SUIF. Graisse d'animaux fondue & clarifiée.

Il n'y a point d'animaux dont on ne puisse tirer du suif; mais ceux dont on en tire davantage, & des suifs desquels il se fait le plus de commerce, sont le cheval, le bœuf, la vache, le bouc, la chèvre, le mouton, la brebis, le cerf & le porc, la truie, l'ours.

Quelques-uns de ces suifs ne sont propres qu'à la médecine; la plupart des autres s'emploient pour la fabrique des chandelles, dans la préparation des cuirs, pour la lampe des émailleurs, pour les manufactures des savons, & pour espalmer & enduire les navires.

Les suifs de bouc & de chèvre, de mouton & de brebis, sont estimés les meilleurs de tous. On les appelle *suifs de place*, parce qu'ils se vendent dans une place publique destinée à ce négoce. Ils sont par pains ou masses rondes en forme de culs-de-jattes, ou de timbales, du poids de cinq livres & demie chacune, qu'on nomme des *mesures de suif.*

Les suifs de mouton & de brebis appellés *suif de marque*, qui se tirent de Hollande, tiennent le second rang; il s'envoient dans des futailles de différentes grosseurs & poids.

Il vient en France des suifs de mouton & de brebis en futailles, qui se tirent de divers pays étrangers, mais en petite quantité, & qu'on estime beaucoup moins que ceux de place & de marque.

Les bons suifs de chèvre & de mouton doivent être choisis blancs, clairs, durs & fermes; quand ils sont mêlangés de suif de bœuf ou de vache, ils sont d'un blanc tirant un peu sur le jaune.

Les suifs de bœuf & de vache, de mouton & de brebis, viennent en futailles de différentes grandeurs & poids, ou des provinces du royaume, ou des pays étrangers, particulièrement de Hollande, d'Irlande : c'est une des principales exportations de Pologne & de Russie.

Ceux de France, singulièrement de Paris, tiennent le premier rang; ceux de Hollande vont après, puis ceux d'Irlande, & ensuite ceux de Pologne qui se tirent de Dantzick. Pour ce qui est des suifs de bœuf de Russie qui viennent par la voie de Hambourg, on les estime très-peu, parce qu'ils sont pour la plupart salés, & l'on n'y a recours que lorsqu'ils sont rares, soit en France, soit dans les autres pays.

Pour que les suifs de bœuf & de vache soient de bonne qualité, ils doivent être nouveaux, sans mauvaise odeur, & d'un beau blanc, quoique jaunâtre.

Pour faire de la bonne chandelle, il faut moitié suif de chèvre & moitié suif de bœuf ou vache, sans mêlange d'autres graisses, qui ne servent qu'à la rendre jaune & coulante, & empêcher qu'elle ne donne une belle lumière.

Les petits suifs sont peu estimés, ne pouvant servir tout au plus qu'à la préparation de quelques cuirs, dont ceux façon de Hongrie sont du nombre : on s'en sert aussi dans la fabrique des savons.

Le moindre de tous les suifs est celui de porc & de truie, qu'on nomme du *flambart ;* aussi s'apperçoit-on bien aisément quand il y en a dans les chandelles, ce mêlange les rendant d'une mauvaise odeur, mollasses, d'un blanc jaune & sale, & faciles à couler.

Le suif de bouc se tire presque tout d'Auvergne, des environs de Lyon & de Nevers; il est de quelque usage en médecine; mais la plus grande consommation s'en fait par plusieurs artisans & ouvriers qui ne peuvent s'en passer dans leur profession. Il doit être sec, d'un blanc clair dessus & dedans, sur-tout sans aucun mêlange d'autres suifs ou graisses.

Les suifs de cerfs & d'ours ne servent qu'en médecine. Voyez *Cerfs* & *Ours*.

Suif. On nomme à la Chine *arbre à suif*, un arbre qui produit une substance semblable au suif.

Cet arbre est de la hauteur d'un cerisier; ses feuilles sont taillées en cœur d'un rouge vif & éclatant, & l'écorce en est unie.

Le fruit est enfermé dans une espèce de gousse ou d'enveloppe à peu près comme les châtaignes; il consiste en trois grains blancs & ronds, de la grosseur & de la forme d'une noisette, qui ont chacun leur capsule particulière, & au dedans un petit noyau.

La substance blanche qui entoure ce noyau, a toutes les qualités du véritable suif, sa consistance, sa couleur, même l'odeur : aussi les Chinois en font-ils des chandelles qui seroient aussi bonnes que celles d'Europe, s'ils sçavoient purifier ce suif végétal, comme nous faisons le suif des animaux. Toute la façon qu'ils y font, est d'y mêler un peu d'huile pour rendre la pâte plus douce

& plus maniable. Il eſt vrai que les chandelles qu'on en fait rendent une fumée plus épaiſſe & une lumière moins claire & moins vive que les nôtres ; mais ces défauts viennent des meches qui ne ſont pas de coton, mais d'une petite verge de bois ſec & léger, qu'on entoure d'un filet de moëlle de jonc.

SUMAC ou SUMACH. Drogue propre pour teindre en verd.

Cette drogue, dont on ſe ſert auſſi dans l'apprêt des marroquins noirs, & de quelques autres peaux, n'eſt autre choſe que les feuilles, les fleurs & les jeunes branches d'un arbriſſeau pilées dans un mortier.

Cet arbriſſeau eſt aſſez ſemblable au petit cormier ; ſes feuilles ſont oblongues, pointues, velues & dentelées ; ſes fleurs ſont ramaſſées en grappes, elles ſont rouges & aſſez ſemblables aux roſes des jardins ; ſon fruit, que les épiciers & les apothicaires nomment *ſumac rouge en grappe*, eſt une eſpèce de petit raiſin rouge, d'une qualité très-aſtringente ; ſa ſemence eſt preſque ovale, & eſt renfermée dans des capſules de même figure.

Quoique le ſumach ſoit du nombre des drogues colorantes qui ſont communes aux teinturiers du grand & du petit teint, il eſt néanmoins défendu aux uns & aux autres d'en employer de vieux, c'eſt-à-dire, qui a déja ſervi à paſſer les marroquins, ou autres peaux.

Le meilleur ſumach pour la teinture, eſt celui qui eſt verdâtre & nouveau. C'eſt du port de Porto en Portugal que vient la plus grande partie du ſumach qui ſe conſomme en France.

Il croît beaucoup de ſumach dans le pays des Voſges, & on le cultive dans pluſieurs provinces de France, aux environs de Montpellier ; mais les ouvriers François l'eſtiment peu.

On connoît trois eſpèces de ce genre, dont deux ſont naturelles à l'Amérique. Celui d'Europe dont on fait uſage, croît dans les pays chauds, ſur les côteaux & les montagnes ; ſes feuilles ſont rangées par paires ſur une côte terminée d'une ſeule feuille.

Cluſius dit avoir trouvé abondamment de ſumach en Eſpagne, dans le territoire de Salamanque, où l'on cultive cet arbriſſeau avec autant de ſoin que la vigne, à raiſon du profit que les habitans en tirent. On coupe tous les ans ſes rejettons juſqu'à la racine ; puis on les fait ſécher pour les réduire en poudre fine, dont on ſe ſert pour préparer les cuirs.

Selon Ray, & les plus habiles botaniſtes, le ſumach des cuiſiniers eſt le fruit ; le ſumach des corroyeurs, les feuilles & les branches ; & le ſumach rouge de Galien, la graine du même arbriſſeau.

Le *ſumach des jardins* ou *de Virginie* a ſa racine fort rampante, jettant ça & là des rejettons. Elle pouſſe un arbriſſeau plus grand

que le précédent, ses branches qui ressemblent si bien aux bois tendres qui ne font que sortir du crâne des cerfs, qu'on y est trompé quand on n'y regarde pas de près, le velouté, la figure & la couleur étant les mêmes. Ces branches coupées ou entamées rendent un lait pâle qui s'épaissit promptement en forme de gomme ; ses feuilles sont plus pointues que celles du sumach ordinaire. Cette espèce de sumach nous est apportée d'Amérique ; on la cultive dans les jardins, où elle s'élève aisément ; elle y fleurit d'assez bonne heure, & son fruit y mûrit plus promptement que celui de l'espèce précédente. Aussi le sumach de Virginie est-il souvent substitué & même préféré au sumach ordinaire.

Voyez quelles sont les vertus médicinales du sumach dans la *Suite de la Matière médicale* de Geoffroy, tom. II, sect. II, p. 219.

La Nouvelle Angleterre produit le sumach, ce qui s'accommode très-bien avec la quantité de cuirs que fournit le pays, suivant l'*Histoire & Commerce des Colonies Angloises*, in-12. p. 121, 1755.

Il y a une autre sorte d'arbrisseau qui croît le long de la mer Méditerranée, ou à quelque peu de distance de ses côtes, qui sert presque aussi-bien aux teinturiers & aux tanneurs à teindre les peaux & les cuirs en noir, que fait celui-ci. C'est pourquoi aussi plusieurs le nomment *petit sumach*, ou petit *roux*, en latin *rhus*, d'où l'on a fait le diminutif *rodoul*, qui est le nom qu'il porte le plus souvent parmi les ouvriers en peau & en teinture. Voyez *Rodoul*.

SUSCES. Espèces de taffetas qui se font au Bengale. Ils ont 40 cobdos de long sur deux de large, à raison de 17 pouces & demi le cobde. Ils sont propres pour le commerce des Manilles, où les Anglois de Madras en envoient beaucoup.

SUIE. Partie terrestre & volatile qui s'élève du bois avec la fumée, par le mouvement que lui donne l'action du feu.

Les teinturiers se servent de suie pour faire une couleur fauve qui est assez belle ; il est vrai qu'elle est d'une très-mauvaise odeur, mais, en récompense, elle conserve les draps & autres étoffes de laine contre cette espèce de vers qu'on appelle *teigne*, qui les percent & les rongent. Elle est aussi plus propre que la racine de noyer pour faire les feuilles mortes & couleurs de poil de bœuf, sur-tout quand elle est employée dans un garançage où il y a eu du terra-merita. Voyez *Fauve*.

Les teinturiers en soie, laine & fil, appellent la suie, *bidault*.

Suie d'Encens. C'est le menu de l'encens, appellé *oliban* ou *encens mâle*, qu'on a fait brûler, ainsi que l'arcançon, pour faire du noir de fumée. Voyez *Encens*.

T.

TABAC. Plante ou herbe médicinale qu'on ne connoît en Europe que depuis la découverte de l'Amérique par les Espagnols, & qui n'a été apportée en France que vers l'an 1560.

Les Amériquains qui habitent le continent l'appellent *petun*, sur-tout au Bresil & dans la Floride; mais ceux des Isles le nomment *yoli*. Les Espagnols qui lui ont donné le nom de tabac, l'ont emprunté de celui de Tabaco, une des provinces du royaume de Jucatan, ou de la Nouvelle Espagne sur la mer Mexique, où la première fois ils en trouvèrent, & où, à l'imitation des Indiens, ils firent usage de cette herbe présentement si commune.

Selon la *Suite de la Matière Médicale* de Geoffroy, in-12. tom. I, p. 164, 1750, il n'y en a que trois sortes, qu'on distingue dans les boutiques; sçavoir, le grand, le moyen & le petit.

La *nicotiane à large feuille*, *le grand ou vrai tabac mâle*, *l'herbe à la Reine*, *l'herbe du Grand-Prieur*, *l'herbe de Sainte-Croix*, *la tornabonne*, *l'herbe sainte ou sacrée*, *le petun*; sa racine est blanche, fibreuse, d'un goût fort âcre; ses feuilles sont amples, sans queues, alternes, attachées à la tige par de larges appendices, velues, un peu pointues, nerveuses, d'un verd-pâle tirant sur le jaune, glutineuses au toucher, d'un goût âcre, chaud & brûlant, mais qui se dissipe aisément, lesquelles étant mâchées ou contuses teignent d'une couleur jaune. Toute la plante a une odeur forte, ainsi que la suivante. C'est une plante d'été parmi nous; elle fleurit comme les autres nicotianes en Juillet & Août, au lieu que dans le Bresil, où la terre est bonne, & l'air toujours tempéré, elle fleurit continuellement, & vit 10 ou 12 ans; sa graine se peut conserver 6 années en sa fécondité, & ses feuilles près de cinq en leur force.

La nicotiane à feuille étroite, *le tabac de Virginie*, *le petun des Amazones*, diffère de la précédente, en ce que ses feuilles sont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues assez longues: du reste elles se ressemblent l'une & l'autre.

La nicotiane à feuille ronde, *la petite nicotiane*, *le tabac femelle*, *le faux tabac*, *le tabac du Mexique*; sa racine est tantôt simple & grosse comme le petit doigt, tantôt divisée en plusieurs fibres, tendres, blanches, qui se répandent au large, mais peu avant dans la terre; elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, ronde, velue, solide, quelquefois de la gros-

ſeur du doigt dans un terrein gras, rameuſe, glutineuſe au toucher ; ſes feuilles ſont eſpacées, rangées alternativement, arrondies, obtuſes par le bout, graſſes, d'un verd-brun, godronnées, attachées à des queues courtes. Quand les fleurs ſont paſſées, il leur ſuccède des capſules arrondies en forme de nombril qui, dans la maturité, s'ouvrent en deux parties, remplies d'un nombre innombrable de menues ſemences d'un jaune tanné, & d'un goût âcre. Cette plante Américaine eſt annuelle, & ſe renouvelle aiſément de graine ; car dès qu'une fois elle a été tranſplantée dans un jardin, elle y répullule tous les ans avec abondance, & commence à paroître au mois de Mai. Cluſius dit que cette eſpèce de tabac eſt bonne à la plupart des maladies auxquelles ſert le véritable petun, mais qu'elle eſt beaucoup plus foible ; auſſi a-t-elle peu d'odeur en comparaiſon des autres. En Eſpagne & en Portugal le tabac demeure toujours verd comme le citronnier ; mais dans les pays froids il périt aux premières gelées, & l'hiver on ne le peut conſerver que très-difficilement dans les ſerres, en pot ou en caiſſe. En Amérique il vient très-haut, ſur-tout le mâle, & ſon odeur eſt des plus pénétrantes. Depuis qu'il nous a été apporté des Iſles, on l'a cultivé ſoigneuſement en Europe ; on emploie indifféremment les feuilles des deux premières eſpèces pour faire le tabac en corde & en poudre, dont l'uſage eſt ſi commun ; on ramaſſe en Août & en Septembre les feuilles des plantes dont on a coupé les ſommités pour les empêcher de porter de la fleur.

Ces trois eſpèces de tabac ſont d'uſage ; mais on ſe ſert plus communément du mâle que de la femelle, tant intérieurement qu'extérieurement. Néanmoins, au défaut du tabac mâle, on peut ſe ſervir du tabac femelle pour les maux externes, quoiqu'il n'ait pas tant d'efficacité. Les vertus de cette plante ſont eſtimées ſi grandes & en ſi grand nombre, qu'on l'a appellée *panacée* ou, *l'herbe à tous maux*. La nature n'a jamais rien produit dont l'uſage ſe ſoit étendu ſi univerſellement, & l'on s'en eſt fait depuis quelque tems une ſi furieuſe habitude, qu'il n'eſt guère de perſonne qui n'en uſe ; ce n'étoit autrefois qu'une ſimple production ſauvage d'un petit canton de l'Amérique : mais depuis que cette plante a été envoyée en Europe, tout le monde connoît ſon mérite & ſa vogue ; & l'on en prend, ſoit par le nez en feuilles, rapé ou en poudre, ſoit en fumée ou en mâchicatoire. Les lieux les plus renommés où elle croit ſont Verine, le Breſil, Borneo, la Virginie & Maryland, le Mexique, la Havane, dans l'Iſle de Cuba, la Louiſiane, S. Domingue & les Iſles Antilles ; l'Italie, l'Eſpagne, la France, la Hollande, l'Angleterre, &c. car le tabac vient par-tout & ſe vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Il eſt à préſent défendu d'en cultiver preſque par toute la France

Ailleurs on ne le cultive guère que pour avoir ses feuilles; il demande une terre grasse & humide, bien exposée au midi, bien labourée & amendée par beaucoup de fumier bien consommé. Plus le climat est septentrional, plus il veut d'attention & être planté à l'abri d'un bon mur qui le pare du vent du nord & du froid son ennemi capital. Le tems de le semer en France est au commencement d'Avril; les Indiens & les Espagnols le sement en automne, ou en Août au plutôt.

Quelques-uns ont prétendu que le tabac d'Europe étoit le moins nuisible, & qu'il étoit à préférer à celui d'Amérique, tant parce que ce dernier est moins conforme à notre tempérament, que parce qu'il est déja vieux lorsqu'on nous l'apporte. Ce qu'il y a de certain, c'est que tous les autres tabacs ne sont que des plantes avortées en comparaison de celui d'Amérique, qui est toujours le plus fort.

Nous ne nous arrêterons pas sur l'usage du tabac en poudre pris par le nez; personne n'ignore qu'il excite l'éternuement, & procure une abondante évacuation de sérosités, sur-tout à ceux qui n'en ont pas contracté l'habitude. On mâche & on fume aussi les feuilles de cette plante séchées & mises en corde; lesquelles, par le sel âcre & piquant qu'elles contiennent, expriment des glandes du palais & de la bouche une quantité de salive assez considérable, pour décharger le cerveau d'une surabondance de lymphe qui pourroit causer de dangereuses maladies.

Ainsi le tabac pris par le nez, mâché ou fumé, est très-utile pour prévenir l'apoplexie, la paralysie, les catarrhes, les fluxions, la migraine & le rhumatisme. Mais il faut avoir attention d'en user modérément; car si l'on en fait excès, l'usage en devient funeste.

Le tabac est un poison lent; il est aisé de le reconnoître par sa nature & ses effets. On tire du tabac par l'analyse chymique un sel très-âcre & une huile caustique. A quels maux ne s'exposent donc pas ceux qui en usent continuellement, qui irritent sans cesse la membrane pituitaire par ce caustique, qui agacent leurs nerfs par cette poudre irritante? La lymphe est toujours imbue de ce poison, il en passe dans l'estomac & dans les veines; il en résulte mille maux dont on n'apperçoit pas la cause, & qui ne se terminent cependant que par la mort. Hoffman rapporte l'exemple de plusieurs de ces malheureuses victimes, selon une *Thèse soutenue aux Ecoles de Médecine de Paris*, dans le *Journal Econ.* pag. 127, Septembre, 1755.

La culture du tabac étoit autrefois très-commune dans quantité de provinces de France, & l'on en cultive encore dans plusieurs, particulièrement en Guienne du côté de Bourdeaux & de Clerac; en Bearn vers Pau; en Normandie aux environs de Lery,

du Vaudruel & de Pont-de-l'Arche; & en Artois près S. Paul; mais les particuliers ne le peuvent vendre qu'aux fermiers-généraux du tabac, ou à leurs sous-fermiers. Cette ferme est d'un produit très-considérable, quoiqu'il s'achete à assez bas prix.

Cette récolte ne suffit pas, à beaucoup près, pour la consommation qui s'en fait en France, & les fermiers-généraux en achetent pour des sommes considérables des Anglois, selon le *Dictionnaire du Citoyen.*

Le tabac en poudre a tant de noms si bizarres, & l'on en invente si souvent de nouveaux, qu'il seroit assez inutile, & peut-être tout-à-fait impossible de les rapporter tous: on dira cependant qu'il s'en fait de trois sortes; le premier est grainé; le second en poudre presque impalpable; & le troisième est le son ou le gros qui reste après que le second a été tamisé.

A l'égard du tabac en corde, on le distingue ordinairement en tabac de Bresil, qui est noir & de la grosseur du doigt; en tabac à l'andouille, dont la feuille est sèche & rougeâtre, & la corde grosse comme une forte canne; en petit briquet ou tabac de Dieppe, qui est noir & menu; en tabac de Canastre, qui est très-sec, & dont la corde n'est guère plus grosse que le doigt, & la couleur tirant sur la feuille-morte; en tabac de Verine, de Saint-Domingue, &c.

Le tabac de Verine est le meilleur de tous les tabacs en corde, du moins il en a la réputation, quoique d'habiles artistes le croient moins bon pour l'usage qu'on en fait quelquefois en médecine.

Le tabac nommé *de Séville*, qui est un tabac en poudre très-fine, & qui est extrêmement estimé, vient du bourg du Saint-Esprit, & de la petite ville de la Trinité dans l'Isle de Cuba.

Il vient aussi de la Havane, ville de la même Isle, de Barcelone & de Portugal, des tabacs en poudre à peu près semblables à celui de Séville: mais celui de Portugal, qui est ordinairement de couleur d'olive, est très-peu estimé, à cause de son odeur forte & désagréable.

Il vient aussi de Hollande beaucoup de tabac en corde, qui est plus estimé que celui qui se fabrique à Morlaix, à Dieppe & à Mondragon, principaux lieux où les fermiers-généraux font fabriquer leur tabac en corde. On en envoie pareillement de Flandre & du pays d'Artois, qu'on appelle *tabac en carottes*, parce qu'il est en rouleaux à peu près semblables aux racines que nous nommons *carottes.*

Celui qui est apporté d'Allemagne, particulièrement de Strasbourg, est en petits bâtons de différentes grosseurs & longueurs, ornés par dessus de morceaux de clinquant avec de petits clous dorés & argentés, dont quelques-uns sont couverts de papier

marbré colé. Cette dernière espèce de tabac est sur-tout propre à raper, pour prendre en poudre par le nez.

Il en vient encore beaucoup du Levant, des côtes de Grèce & de l'Archipel, en des feuilles attachées ensemble.

Il se fait aussi dans l'Isle de Malte & dans l'Italie plusieurs sortes de tabacs grenés.

Les marques du bon tabac en corde sont une coupe belle & luisante, une odeur agréable, & qu'il soit de bonne garde.

Les rôles qui viennent du Bresil sont, pour l'ordinaire, couverts d'un cuir verd, ce qui les conserve admirablement; on s'en est quelquefois servi à S. Domingue, mais on ne l'a jamais pratiqué aux Isles sous le vent.

Tabac de la Virginie & du Maryland.

C'est sans contestation que Fr. Drack, fameux capitaine Anglois qui conduit la Virginie, a enrichit son pays de la connoissance du tabac.

La consommation du tabac qui s'est augmentée en Europe a déterminé les Virginiens à se borner à la culture de cette plante. Il est vrai qu'elle a cela de commode, qu'il ne faut qu'un fond médiocre pour en entreprendre la plantation, & que les soins qu'elle demande n'exigent pas beaucoup de mains.

Le meilleur tabac de la Virginie, celui que l'on appelle *sweet scented tabaco*, se recueille sur une langue de terre qui s'avance entre la rivière d'York & celle de James. Ce tabac vaut quelquefois douze deniers sterlings. Le prix ordinaire est infiniment moindre, puisqu'il ne coûte à Londres, tous frais payés, que deux deniers un quart, environ cinq sols de France. Tout le négoce de la province consiste principalement dans la vente du tabac. Les Virginiens ont porté la préparation de cette denrée à une si grande perfection, que le tabac qu'ils débitent passe pour le meilleur du monde.

Le tabac est l'unique bien des habitans du Maryland. Il leur tient lieu de provisions, d'étoffes, de monnoie. Le tabac est pour eux un gage d'échange général. Il ne se servent d'espèces angloises & espagnoles, que pour les plus petites dépenses.

Le tabac du Maryland, appellé *oroonoko*, a plus de force que celui de la Virginie : il est plus brûlant dans la bouche, & les Anglois n'en peuvent souffrir la fumée; mais les nations du nord & de l'est de l'Europe l'aiment beaucoup. On en porte considérablement en Hollande, en Danemarck, en Suède, en Allemagne, où il est préféré au tabac doux qu'on récolte en Virginie : il se vend annuellement 30000 boucauts de cette seule espèce. Le débit fa-

vorable qu'elle a rencontré, a tellement encouragé les Marylandois à cultiver le tabac, qu'ils en fournissent autant que les colons de la Virginie.

En 1736, la Virginie & le Marylan envoyèrent en Angleterre 60000 boucauts de tabac, de 600 liv. chacun, à 2 den. & demi sterl. font liv. 375000 sterlings (8525000 liv. de France) pour le retour desquels les Anglois leur envoient des marchandises de toute espèce. L'opinion générale en 1740 étoit qu'il sortoit, année commune, de la baye de Chesepeak plus de 70000 boucauts de tabac, pesant 800 livres, dont la Grande-Bretagne consommoit 20000 boucauts. L'on supposoit en 1750, que le débit en étoit encore poussé plus loin, que la Virginie & le Marylan envoyoient en Europe jusqu'à 100000 boucauts par an, dont l'Angleterre retenoit la moitié pour son propre usage, & que la moitié réexportée enrichissoit annuellement la nation d'une somme de 400000 liv. sterl. (9200000 liv. de France.)

Cette branche de commerce n'est parvenue à un si haut degré d'accroissement, que depuis que la liberté du commerce d'Afrique a donné aux Virginiens & aux Marylandois, les moyens de se fournir de Nègres en grand nombre. Elle devroit produire à l'échiquier d'Angleterre par les droits d'entrée annuellement une somme d'environ 410000 liv. sterl. à n'estimer la consommation qui se fait de tabac dans ce royaume que 20000 boucauts; car, on ne compte que sur la consommation intérieure, attendu que les droits perçus à l'entrée sont rendus à la sortie. La livre paie 6 den. un tiers sterl. (12 s. 8 d. tournois,) ce qui fait par boucaut de 800 liv. L. 21 stel. 2 schil. (environ 485 liv. tournois); sur ce pied 20000 boucauts doivent rapporter au trésor du Roi 410000 liv. sterl.

Les François n'ont point encore partagé avec les Anglois, l'avantage qu'il y a de recueillir par soi-même une plante devenue nécessaire, & dont ils font eux-mêmes une si grande consommation, qu'on peut dire qu'il ont plus contribué qu'aucune autre nation de l'Europe, à mettre la Virginie & le Maryland sur le pied florissant où sont ces deux colonies. La nation qui consomme, est celle qui paie les colons & les matelots de celle qui produit, & tous les faux frais, &c.

On recueille aussi du tabac dans la Caroline septentrionale, dont la principale partie est envoyée dans la Virginie, où il est embarqué pour l'Europe. *Hist. & Comm. des Colon. Angloises*, in-12. p. 240, 252, 295, &c. 1755.

Les droits sur le tabac sont tellement combinés, que l'étranger l'achetant en Angleterre 2 den. & demi sterl. la livre, tandis que l'Anglois la paie 8 den. cinq huitièmes, malgré la gratification de

36 den. trois quarts par 6 livres de tabac manufacturé, reçue lors de l'exportation; six livres de tabac exporté par l'Anglois, lui reviennent à 23 den. & demi sterl. tandis que six livres exportées & manufacturées par l'étranger, ne lui coûtent que 17 d. & demi; ce sont 35 pour cent de différence, qui lui méritent bien sans doute quelque préférence sur les Anglois dans les marchés étrangers, sans compter l'avantage qu'il a de n'employer que 100 livres, quand les Anglois en emploient 345, pour la même quantité de marchandises. *Remarques sur les Avantages & Désavantages de la Grande-Bretagne, par rapport au Comm.* in-12. p. 384, 1754.

Tabac de la Havane.

Ce tabac produit au Roi d'Espagne 2427803 écus de veillon (qui vaut 10 réaux de veillon.) Ce revenu consiste dans une étape, où le Roi fait vendre cette denrée pour le compte du trésor royal: la régie en est faite par un intendant. Si on prenoit toutes les mesures convenables pour la vente de l'excellent tabac de la Havane, il seroit possible de faire monter ce revenu jusqu'à 5 & 6 millions d'écus, par la plus grande consommation qui s'en feroit en Espagne & dans les autres états où l'on en fait grand cas, sur-tout de celui qui se prépare à Séville. La rente du tabac est la plus utile & la plus assurée dont le Roi jouisse; elle augmentera chaque jour si on y apporte les soins qu'elle mérite.

On s'est plaint en diverses occasions de la diminution de cette rente, de la mauvaise qualité des tabacs, de la petite quantité de tabacs forts & en feuilles que l'on recevoit de la Havane. Ces défauts ne procèdent que de la négligence des Espagnols: il est aisé de les corriger & de se procurer telles provisions que l'on voudra de tabacs forts en feuilles, pour prendre en fumée ou en mâchicatoire. Les vaisseaux pourroient en apporter une fois autant qu'il s'en consomme dans toutes les fabriques du royaume. Il s'en consomme actuellement trois millions & demi de livres pesant; & lesdits vaisseaux du Roi & des particuliers, en peuvent en apporter aisément 6 millions: cette quantité seroit suffisante pour la consommation du royaume, & même des étrangers, sans avoir recours à eux; les chargemens en retour de la Havane sont si peu de chose, que celui-là n'y feroit point de tort.

Pour augmenter le produit de cette rente, & la maintenir à son point de perfection, il faut se pourvoir abondamment de tabacs fins lavés, & d'un bon parfum; pour les apprêter plus avantageusement, il faut avoir en proportion des tabacs forts en manoques & en poudre; ainsi que la quantité nécessaire de feuilles pour prendre en fumée ou en mâchicatoire: tous ces assortimens sont indispensables, &c.

Pour établir cette manufacture sur un bon pied, il faut augmenter le nombre des moulins & les autres atteliers de Séville; il n'y en a point assez actuellement pour suffire à la consommation actuelle. On est forcé d'y travailler nuit & jour, ce qui fait une consommation coûteuse de 6 à 700 lumières par nuit, &c.

Tous les jours les négocians en demandent pour les pays étrangers, quelquefois même sans fixer le prix, pourvu qu'il soit de la meilleure qualité. On pourroit donc en établir une seconde manufacture aux environs de Madrid; pour fournir la cour & les provinces voisines, tandis que celle de Séville fourniroit le reste du royaume, les colonies & l'étranger.

La consommation du tabac en rôle, mérite une attention particulière; elle est considérable, & les Espagnols l'ont acheté jusqu'à présent fort cher des étrangers, parce qu'on n'en fabrique point en Espagne.

Il est sûr que la feuille des plantes de la Havane vaut mieux que celle du Bresil; ainsi, on parviendroit aisément à faire du tabac en rôle, si on y portoit des soins, & si on envoyoit à la Havane quelques ouvriers de Portugal.

Enfin, la bonne administration dans l'achat, la fabrique, la vente & le commerce de la Havane, est un des grands objets de la monarchie Espagnole, & son plus beau revenu. Voy. Ustariz, *Théorie de Comm.* chap. 19 & 103.

Tabac de la Louisiane.

La Louisiane, pays immense & très-fertile, donne les plus belles espérances aux François, dit le *Dictionnaire du Citoyen*, pour la récolte de cette plante. Son tabac a été trouvé très-gras, très-onctueux; il a d'ailleurs une sève & un montant fort agréable; mais la Louisiane n'a point, ou très-peu de Nègres, & sans eux point de culture.

On avoit reçu en 1719, 96000 milles livres de tabac de la Louisiane, qui se trouvoit supérieur à celui de la Virginie, suivant les *Recherches & Consid. sur les Finances de France*, in-4°. tome II, p. 594, & tom. I, p. 539; 1758.

Les terres de la Louisiane sont aussi propres qu'on puisse le souhaiter pour la culture du tabac; celui des Natchés surpasse en bonté le tabac même de la Virginie & de S. Domingue. Le terrein de ce poste est le plus propre à la culture de cette plante, quoiqu'il y a bien peu de différence entre le tabac qu'on y recueille, & celui qui croît dans quelques autres cantons, à la Pointe coupée, par exemple, aux Naquitoches, & même à la Nouvelle-Orléans. Cependant, soit à cause de l'exposition ou de la bonté du terrein, on

ne peut nier que celui des Natchés & des Yazoux ne soit préférable à tous les autres. On peut voir la manière de le cultiver & de le fabriquer dans cette province, dans les *Mémoires Historiques sur la Louisiane*, in-12. p. 34, chap. 6, 1753.

Depuis le tems de la compagnie des Indes, on ne s'amuse plus dans le pays à mettre le tabac en carotte, si ce n'est pour son propre usage; on en traite en manoque, c'est-à-dire, en feuille, & on le transporte ainsi en France, dans des boucauts, d'où il est remis aux manufactures de la ferme générale.

En 1723, la compagnie des Indes rentra dans la jouissance de la vente exclusive du tabac, moyennant une avance de 90 millions qu'elle fit au Roi. En 1726, le prix de la vente fut fixé en gros à 50 sols, & en détail à 60 sols. En 1730, le privilège en fut réuni aux fermes générales, moyennant 7 millions 500 mille livres, pour les quatres premières années, & huit millions pour les quatres suivantes. Il n'en a pas été séparé depuis : cependant l'auteur que nous suivons, croit que la liberté du commerce, jointe à quelque encouragement, auroit mis en état les François, en moins de huit ans d'en vendre aux autres nations pour une pareille somme à celle qu'on en achete, qu'il estime aller à 4 millions : l'exclusif effaça en un instant les traces du nouvel établissement fait à la Louisiane. Jamais la Louisiane ne sera en valeur si les tabacs ne sont achetés, parce que c'est la culture la plus prompte, la plus sûre & la moins coûteuse. Jamais les tabacs de la Louisiane ne seront achetés à leur avantage sans la liberté du commerce.

Autant qu'on en peut juger, il doit se consommer en France environ 20 millions pesant de livres de tabacs; c'est sur le pied de quatre millions de personnes, ou du quart du peuple environ, la consommation de chaque personne à cinq livres, l'une portant l'autre. Des vingt millions de livres, il est vraisemblable que la ferme n'en vend peut-être pas les deux tiers, parce que le comté de Nice, la Suisse, l'Allemagne, la Flandre & la Hollande font des versemens immenses de cette denrée. Le risque est grand, mais pour des misérables tout est compensé par le gain. La plantation du tabac est défendue avec raison dans l'étendue des provinces où la vente exclusive est établie, ainsi l'entrée peut en être reservée à certains ports; comme Marseille, Bayonne, Bourdeaux, Nantes, le Havre, Dunckerque. Les tabacs pourroient être entreposées pour les réexporter à l'étranger. *Ibid.* p. 540 & 541, où l'on peut voir la meilleure manière de faire l'exploitation de cette ferme.

L'arrêt du 13 Octobre 1750, ordonne, art. I, que les tabacs provenant des crues & plantations de la Louisiane, seront transportées en France en feuilles, liées en manoques, & non autrement;

défend d'y en transporter de tout fabriqués en cordes, en rôles, en carottes, en poudre, &c. L'art. II porte qu'on ne peut introduire ces tabacs en feuilles, que par les ports désignés pour l'entrée des marchandises venant des Isles Françoises de l'Amérique. Art. III. Ils seront déclarés au bureau du fermier, & remis en entrepôt sous la clef, &c. Le prix de ce tabac est fixé à 30 livres le quintal net, poids de marc, dont 27 liv. 10 sols seront payées par le fermier, & 2 liv. 10 sols par le Roi. L'adjudicataire de la ferme générale du tabac, est tenu d'acheter pour son compte tous lesdits tabacs en feuilles de la Louisiane. On rabat audit fermier 4 pour cent. Il est cependant permis aux propriétaires desdits tabacs de les envoyer à l'étranger, plutôt que de les vendre à ladite ferme; suivant l'arrêt du premier Août 1721. Voyez *les Tarifs d'entrée*, in-8°. tom. I, 1758. Rouen, pag. 416, art. *Petun.*

Tabac de S. Omer.

Le tabac du pays se vend 10 fl. à 10 fl. & demi de Flandre les 100 livres en feuilles; la livre est de 14 onces. Le florin de Flandre vaut 1 liv. 5 sols de France. *Journal de Commerce*, pag. 183, Avril, 1760.

Tabac des Vosges, montagnes qui séparent l'Alsace & la Franche-Comté de la Lorraine.

Le tabac de ces montagnes est une plante dont on use dans le pays pour remède. Elle s'y trouve très-abondamment; on lui donne les noms de *tabac des Vosges*, *tabac des capucins*, ou de *fleur de tabac*.

A Nancy, & dans toute la Lorraine, on n'en fait pas seulement usage comme d'un sternutatoire, on la prescrit aussi comme alexitère; on s'en sert dans les fièvres malignes, &c. C'est sur-tout en Allemagne où les vertus de cette plante sont accréditées, en particulier pour les chûtes & les maux de tête. C'est une espèce de doronic, dont la description se trouve dans la *matière Médicale* de Geoffroy. Cette plante est commune dans plusieurs provinces de France; elle croît sur les Alpes, sur la montagne de la Lance, auprès de Reveils. On l'a remarquée dans plusieurs endroits de la forêt d'Orléans, & elle est abondante dans la Sologne: les Solognois & les bucherons de la forêt d'Orléans, l'appellent *grande bétoine*, & la prennent comme du tabac. Cette plante ne se plait que dans les terreins incultes. On en a fait accommoder des feuilles en carottes, comme du tabac, & on s'en est servi avec succès dans des maux de tête invétérés, pour les sujets pituiteux, selon

une lettre de M. Morand, docteur-régent de la faculté de médecine de Paris, à M. le Camus, de Plombières le 16 Septembre 1755, dans le *Journal Econ.* pag. 76, Décembre, 1755.

Tabac de Hollande.

Depuis Loo, résidence du Prince d'Orange, à l'opposite de Deventer, dans la province de Gueldre, jusqu'à Ouverlach, ou Over-vlacke, est un pays sablonneux, où il n'y a aucune apparence d'industrie ou d'opulence; mais il y a de vastes plantations de tabac. La consommation de cette denrée est portée à un excès extravagant dans toutes les Provinces-Unies, & les habitans en croient l'usage absolument nécessaire pour eux à cause de l'humidité du climat, selon le *Voyage* de M. Hanway, dans les *Voyageurs modernes*, in-12. tom. III, pag. 357, 1760.

En 1759 il est arrivé de Curaçao & de S. Eustache à Amsterdam, 661 kanasters de tabac, 1662 ballots de Porto-Rico, 336 ballots de tabac en feuilles, 134 rouleaux de tabac à fumer, & 93 serons de tabac en poudre.

Tabac de Silésie.

On cultive beaucoup de tabac en Silésie, sur-tout aux environs de Wausen, Breslaw, &c. On en seme la graine au printems qui ressemble à celle de la marjolaine, quoiqu'un peu plus grosse. Il est bon de couvrir ces plantes avec des cloches de verre pour en accélérer la croissance. Dès que les plantes sont bien levées, on les transplante comme les autres; plus on s'y prend de bonne heure, plutôt le tabac mûrit. Quand le tems est sec, il faut attendre que le tabac soit de la longueur du doigt, pour le transplanter. On le transplante en Mai, Juin & Juillet. Le tabac de Wausen a un mauvais goût, parce qu'on néglige de couper le jet du milieu: on tire de l'huile de la semence, de même que de la graine de lin. La chaleur nuit beaucoup à cette plante, & la rend amère. *Journal Econ.* pag. 127, Octob. 1753.

Tabac de l'Ucraine, de Turquie & de la Chine.

Le tabac croît en Ucraine en si grande abondance, que tout l'Empire de Russie en pourroit être fourni; c'est le tabac *tscherkassien*, comme on l'appelle, parce que les Cosacs Ucraniens qui le cultivent, sont appellés vulgairement *Tscherkasses.* Il paroît provenir du tabac de Turquie, qu'il n'égale pourtant pas en odeur: on le vend en feuilles. Les Ucrainiens s'en servent à fu-

mer, les Russes à en faire du tabac en poudre. Dans l'intérieur de la Russie, il s'en fait une grande consommation : mais les habitans des endroits maritimes préfèrent le tabac d'Hollande & d'Angleterre ou de Virginie. Le tabac de la Chine étoit autrefois de grand débit en Siberie, & il l'est encore pour les Burjates & Toungouses, peuples qui habitent les environs de Selinginsk, de Nertschinsk & d'Irkouzk. Les autres nations plus éloignées des frontières de la Chine préfèrent le tabac tscherkassien, qui leur est apporté par les marchands Russes. Le tabac à fumer n'est guère en usage que parmi les étrangers établis en Russie; les Russes s'en servent fort peu. *Mém. de S. Pétersbourg*, 1758.

Tabac de Perse.

Le tabac croît par-tout en Perse, particulièrement dans la Susiane, à Hamadan, dans la Caramanie déserte, aux environs de Coureston, & vers le Sein Persique : ce dernier est le meilleur. Il pousse aisément & sans d'autres cultures que la culture ordinaire des herbages. On le transporte par bouquets ou par bottes.

Quand il est sec, il devient feuille-morte; c'est en cet état qu'on le vend sans le faire suer ni le corder.

Si on lui donnoit les mêmes apprêts qu'à celui des Isles, il seroit aussi fort que celui du Bresil; ce que les Persans n'aiment pas. Ils appellent ce dernier *tabac Anglois*, parce que les Anglois en débitèrent beaucoup après qu'ils y furent établis : mais les Persans l'ayant trouvé trop fort & trop cher, cessèrent d'en acheter.

TABIS. Espèce de gros taffetas ondé qui se fabrique comme le taffetas ordinaire, hors qu'il est plus fort en chaîne & en trame; on donne des ondes aux tabis par le moyen de la calandre, dont les rouleaux de fer ou de cuivre diversement gravés, & appuyant inégalement sur l'étoffe, en rendent la superficie inégale, ensorte qu'elle réfléchit diversement la lumière quand elle tombe dessus.

Le cylindre, en pressant diversement & en sens contraire les poils du tabis, leur donne une surface inégale, & c'est ce qui produit sur l'étoffe ces différentes réflexions de lumière, ou ces divers sillons de lustre qui semblent se succéder comme des ondes. *Dictionnaire du Citoyen.*

Les taffetas ou tabis pleins, comme les appelle le réglement de 1667, doivent avoir de largeur entre les deux lisières, ou 11 24mes. d'aune, ou demi-aune, ou 5 8mes. c'est-à-dire, demi-aune demi-quart, pouvant même être augmentés proportionnellement au dessus de 5 8mes. en augmentant aussi les portées

dans

dans les peignes, soit de 4, soit de 6, soit de 8, ou de 12 fils par dent.

Les portées fixées par l'article 51 du réglement doivent être de 24 pour la largeur, de 1124mes. de 26 pour demi-aune, & de 36 pour 5 8mes. chaque portée de 80 fils.

Les tabis, de quelque largeur qu'ils soient, doivent être faits en deux ou trois fils pour chaque dent de peigne, & doivent avoir leurs chaînes d'organsin filé & tordu au moulin, & les trames doublées & montées aussi au moulin; le tout de fine & pure soie cuite, sans y employer aucun fleuret, galette ni bourre de soie; & pour les distinguer, les tabis à trois fils doivent avoir une lisière à chaînette de différentes couleurs.

TACAMACHA, ou TACAMAHACA. C'est une substance résineuse, sèche, d'une odeur pénétrante, dont on trouve deux espèces dans les boutiques. L'une qui est plus excellente, que l'on appelle communément *tacamaque sublime*, ou *en coque*, est une résine concrète, grasse cependant & un peu molle, pâle, tantôt jaunâtre, tantôt verdâtre, que l'on recueille dans des coquilles faites de fruits de cucurbite, & que l'on couvre de feuilles, d'une odeur aromatique, très-pénétrante & très-suave, qui approche de celle de la lavande & de l'ambre gris, d'un goût résineux, aromatique. On en trouve très-rarement dans les boutiques.

L'autre espèce est la tacamaque vulgaire, qui est en grains, ou en morceaux blanchâtres, jaunâtres, roussâtres, verdâtres, ou de différentes couleurs, à demi-transparens, d'une odeur pénétrante, qui approche de l'odeur de la première espèce, mais qui est moins agréable. Les Espagnols l'ont apportée les premiers de la Nouvelle Espagne en Europe; auparavant elle étoit étoit entièrement inconnue. On en recueille aussi dans d'autres provinces de l'Amérique, & dans l'Isle de Madagascar. L'arbre d'où découle cette résine, ou par elle-même, ou par l'incision que l'on fait à son écorce, s'appelle, en langue Madecasse, *harame*; il est assez semblable au peuplier, & a beaucoup d'odeur. Ses feuilles sont arrondies, médiocres, terminées en pointe & dentelées. Il découle naturellement de cet arbre des larmes résineuses pâles qui, par leur odeur & la finesse de leurs parties, forment la plus excellente tacamaque; mais le suc résineux qui découle des incisions de l'écorce, prend différentes couleurs, selon les différentes parties de l'écorce sur lesquelles il se répand; & étant épaissi par l'ardeur du soleil, il forme des morceaux de résine, tantôt jaunes, tantôt roussâtres, & tantôt bruns & panachés de paillettes blanchâtres; mais on préfère la première.

Le bois de l'harame est très-propre à être débité en planches pour la construction des navires, & la gomme qu'il distille pour servir au lieu de bray pour calfater. Le plus grand usage du tacamacha est néanmoins pour la médecine, où on le croit propre pour guérir les fluxions froides & pour appaiser le mal de dents : il est aussi un baume excellent pour les plaies.

TAFFETAS. Etoffe de soie très-fine, fort légère, & pour l'ordinaire extrêmement lustrée & très-serrée.

Elle diffère du satin, en ce que dans cette dernière étoffe la marche ou la partie inférieure du métier ne fait lever qu'une partie de la chaîne, au lieu que dans le taffetas elle fait lever la moitié de la chaîne, & alternativement l'autre moitié, pour faire également le corps de l'étoffe. *Dictionnaire du Citoyen.*

Il se fait des taffetas de toutes couleurs, de pleins ou unis, de glacés, de changeans & de rayés à raie d'or, d'argent & de soie; il y en a aussi à flammes, à quarreaux, à fleurs, à point de la Chine ou de Hongrie, & beaucoup d'autres à qui la mode ou le caprice des fabriquans donnent des noms si bizarres, qu'il seroit aussi difficile qu'inutile de les rapporter tous ici, outre qu'ils durent rarement au delà de l'année qui les a vu naître. Les taffetas chinés sont très-recherchés quand ils réunissent l'agrément du dessein & la vivacité des couleurs. *Ibid.*

Les anciens noms des taffetas, & qu'on leur conserve toujours en France, sont taffetas de Lyon, de Tours, d'Espagne, d'Angleterre, de Florence, d'Avignon; taffetas à la bonne-femme & taffetas Armoisins.

Les taffetas qui portent encore les noms des pays étrangers, d'où autrefois ils étoient apportés en France, se fabriquent néanmoins pour la plupart dans le royaume, & particulièrement à Lyon & à Tours.

La plus grande consommation des taffetas se fait pour des habits d'été à l'usage des femmes, pour des doublures, des écharpes, des coëffes, des housses de lits ou de chaises, des rideaux de fenêtres, des courtes-pointes & autres meubles.

Trois choses contribuent le plus à la beauté & à la perfection des taffetas, la soie, l'eau & le feu : la soie non-seulement doit être des plus fines & des meilleures qualités, mais il faut encore que les fabriquans la fassent long-tems & beaucoup manier avant de l'employer. L'eau, outre qu'elle doit être donnée légérement & à propos, semble ne produire ce beau lustre que par une espèce de propriété naturelle qui ne se trouve pas dans toutes les eaux ; & l'opinion commune est, que c'est à celle de la Saône que Lyon doit ce brillant & cet éclat qui distingue ses taffetas, particulière-

ment les noirs, de tous les autres, & qu'il n'eſt pas poſſible de bien imiter ailleurs : enfin, le feu qu'on fait courir par deſſous pour ſécher l'eau qu'on y a donnée, a encore ſa manière propre & ſpécifique d'être appliqué, qui fait le moins ou le plus de beauté des taffetas.

On croit un certain Octavio May, le premier auteur de la fabrique des taffetas de Lyon, d'où elle a paſſé à Tours & dans tous les autres lieux, ou du royaume ou des pays étrangers où l'on en fait préſentement.

La machine à luſtrer eſt aſſez ſemblable au métier ſur lequel ſe fabriquent les toiles de ſoie, à la réſerve qu'au lieu de ſe ſervir de pointes de fer, il faut y mettre des aiguilles un peu courbées en dehors, pour empêcher que le taffetas ne gliſſe. Aux deux extrêmités ſont deux enſubles; ſur l'une ſe roule le taffetas qui doit recevoir le luſtre, & ſur l'autre, le même taffetas à meſure qu'il l'a reçu. La première enſuble ſe tient ferme par un poids d'environ 200 livres, & l'autre ſe tourne par le moyen d'un petit levier paſſé par les mortoiſes qui ſont à un des bouts. Plus le taffetas eſt fortement bandé, plus il prend un beau luſtre; il faut uſer néanmoins de diſcrétion, & voir juſqu'à quel point il peut ſouffrir le bandage.

C'eſt auſſi de l'habileté du donneur de luſtre, de proportionner les portées du taffetas qu'il veut luſtrer, à la largeur du taffetas même. Celui de demi-aune porte deux pieds, & celui de 5 huitièmes, environ deux pieds & demi.

Outre cette première machine pour tenir le taffetas tendu, il en faut une ſeconde pour lui donner le feu. C'eſt une eſpèce de braſier de toile de la forme d'un quarré long, de la largeur du taffetas qu'on veut luſtrer. Ce braſier eſt ſoutenu ſur un pied de bois garni de roulettes, afin de le conduire aiſément ſous le taffetas, dont il doit approcher environ d'un demi-pied. Le charbon dont on ſe ſert pour y entrenir le feu, doit être de bois très-ſec & point fumant.

Ces deux machines préparées, & le taffetas monté, on y met le luſtre avec un peloton de liſière de drap fin, ce qui ſe fait très-légérement à meſure qu'il ſe roule d'une enſuble ſur l'autre, le braſier étant en même-tems conduit par deſſous pour le ſécher. Auſſi-tôt qu'une pièce eſt luſtrée elle ſe met ſur de nouvelles enſubles pour y être tirée pendant un jour ou deux; & cette dernière façon, plus elle eſt réitérée, plus elle augmente l'éclat du luſtre.

Le luſtre pour les taffetas noirs, ſe fait avec de la bière double & du jus d'orange & de citron; mais ce dernier y eſt moins propre, étant ſujet à blanchir. La proportion de ces deux liqueurs eſt d'un demi-ſeptier de jus d'orange ſur une pinte de bière, qu'on

fait bouillir ensemble un bouillon. Pour les taffetas de couleur on emploie de l'eau de courge ou callebasse distillée dans un alembic.

Les Taffetas noirs, quelques noms qu'ils portent, sont ou étroits ou larges, ou lustrés ou sans lustre. Les blancs & ceux de couleur ont aussi ou des largeurs, ou des qualités qui les distinguent.

Taffetas Bonne-femme noir & large. Ce taffetas est d'une qualité supérieure à tous les autres taffetas, & se nomme *bonne-femme*, comme par un nom de distinction, & pour ainsi dire, de prééminence. Il n'a point de lustre; il s'en fabrique aussi sans apprêt. Il s'en fait de différente force, qui ne se distingue que par le nombre des portées de soie qui y entrent. Il a 5 huitièmes de large: & se fabrique à Lyon. La pièce entière doit contenir 60 aunes. On en fait des coëffes & des écharpes.

Le taffetas bonne-femme, noir & étroit, n'a que demi-aune de large sur même longueur, & avec les mêmes qualités que le large; son usage est pour les coëffes.

Taffetas d'Espagne, noir, large. C'est un taffetas lustré, moins fort que la bonne-femme; aussi les dames s'en servent-elles plus ordinairement en été qu'en hiver, à cause qu'il est plus léger. Il a les mêmes longueur & largeur que la bonne-femme large; on l'emploie aux mêmes usages, & il se fabrique ordinairement dans la ville de Lyon.

Taffetas d'Espagne, noir, étroit. Ce taffetas est lustré comme le large, & il s'en fait de même force & qualité. Sa largeur n'a que demi-aune, la longueur de la pièce 60 aunes.

Taffetas d'Espagne, blanc, étroit. Il s'appelle *taffetas d'Espagne*, parce qu'il a la même qualité que l'Espagne noir; il n'est point apprêté & n'a de lustre que le lustre naturel d'une belle soie. On en fait des coëffes d'enfant. Les pièces sont de 60 aunes. C'est aussi à Lyon qu'il se fait.

Taffetas d'Angleterre, noir, large. Il se fabrique à Lyon; il est très-lustré & très-fort; mais l'apprêt qu'on lui donne pour augmenter son éclat & sa force, le rend sec & sujet à casser. Il s'emploie à des coëffes & des écharpes. Les pièces portent 5 huitièmes de large sur 60 aunes de long.

Taffetas d'Angleterre, noir, étroit. Il a les mêmes qualités, les même susages & les mêmes fabriquans que le large, à la réserve qu'il est plus étroit, n'ayant que demi-aune.

Taffetas d'Angleterre de couleur. Ce taffetas qui se fabrique à Lyon, est très-fort & s'emploie ordinairement en habits de femmes, en doublures, en meubles & rideaux. Les pièces ont 5 huitièmes de large sur 60 aunes de long. Il s'en fait de toutes sortes de couleurs, de pleins, de glacés, de rayés; il y en a aussi des

mêmes qualités, seulement de demi-aune de large, qui servent à faire des habits, mais plus ordinairement des jupons.

Taffetas de Tours, noir, large. Il n'a point de lustre, quoiqu'apprêté. Il s'en fait de différentes forces qui se distinguent par les portées de soie. Sa largeur est de 5 8mes. les pièces de 60 aunes, & il s'emploie en écharpes & doublures d'habits. Tours, dont il porte le nom, est le lieu de sa fabrique.

Taffetas de Tours, noir, étroit. Mêmes qualités que le large ; la seule différence est dans la largeur qui n'a que demi-aune ; on en consomme peu, n'étant pas propre à tout. C'est aussi à Tours qu'il se fait.

Taffetas de Florence. Il se fait à Lyon ; les pièces sont de 5 8mes. de large, & de 60 aunes de long. Il est très-mince & d'une qualité médiocre. Les demi-Florence valent encore moins : les uns & les autres servent à faire des doublures d'habits de femmes. Il y en a de toutes sortes de couleurs.

Taffetas d'Avignon. C'est un taffetas encore plus mince que le demi-Florence. Il y en a de toutes les couleurs, & même de noir ; ce dernier n'est fort que par l'apprêt. Les couleurs dont les pièces ont 60 aunes de long sur 5 8mes. de large, s'emploient en meubles & rideaux, & à quelques doublures d'habits. Il s'en fabrique à Lyon & à Avignon.

Taffetas Armoisins. C'est le moindre de tous les taffetas. Il y a néanmoins des demi-armoisins qui sont encore plus mauvais. Il s'en fait de toutes les couleurs, dont les pièces ont 60 aunes. Ils servent aux mêmes usages que ceux d'Avignon. Voyez *Armoisin.*

Taffetas des Indes. Il se fait aux Indes quantité de taffetas, mais tous d'une fabrique assez foible, & peu soyeux. Il y en a d'unis & de façonnés, de rayés d'or & d'argent, de mouchetés, d'autres à chaînettes, d'autres à fleurs & d'autres à carreaux. Les calquiers sont des taffetas à flammes, qu'on nomme ordinairement *point d'Hongrie* ou *à la Turque.* Les taffetas longuis sont tous à carreaux. Les arains sont des espèces d'armoisins. Voyez *Arains* & *Armoisins des Indes.* Les *kemeas* sont des taffetas à fleurs de soie. Les longueurs sont de 4 aunes & demie, de 5 aunes & demie, de 7 aunes & demie, de 8, de 11 & de 25 sur différentes largeurs, depuis deux tiers jusqu'à 7 8mes.

Les taffetas des Indes ne sont nullement comparables aux taffetas de France pour la solidité de l'étoffe, & la perfection de la main-d'œuvre. *Dictionnaire du Citoyen.*

Taffetas d'Herbe ou *d'Aredas.* C'est une espèce de taffetas d'une qualité assez commune, qui se fabrique aux Indes avec une sorte de soie ou fil doux & lustré, qu'on tire de certaines herbes qui croissent dans l'Indoustan & en quelques endroits de la Chine. Ce

taffetas se nomme simplement *herbe*. Les pièces ont 8 aunes de long, sur 4 quarts ou 5 6mes. de large.

Taffetas de la Chine. Il y en a de toutes sortes & de toutes couleurs, de larges, d'étroits, de rayés, à fleurs de soie & à fleur d'or. Il y en a même que les commis de la compagnie de la Chine appellent dans leurs factures, *taffetas d'Angleterre*, & d'autres, *gros de Tours*, à cause, sans doute, de quelque ressemblance qu'ils ont cru remarquer entre ces sortes d'étoffes; les pièces des gros de Tours portent 18 aunes, celles des taffetas à fleur d'or, 6 aunes & demie, & les taffetas de couleur, 11 aunes & demie.

Taffetas à Failles. C'est une sorte d'étoffe de soie à gros grain, en manière de gros de Tours qui sert à faire des écharpes de femmes, qu'on appelle en Flandre *failles*. Cette étoffe qui se fabrique ordinairement à Bruges, a une aune de large, mesure de Paris; il s'en fait de double & de simple. Le négoce en est assez considérable en Flandre, particulièrement à Dunkerque, où il s'en fait un grand débit.

Taffetas ciré. C'est un taffetas enduit de cire liquide, dont la fabrique est presque en tout semblable à celle de la toile cirée. Il sert à faire des parapluies & des parasols, des capes ou capotes, & quelques autres pareils ouvrages. Voyez *Toile cirée*.

TAFFIA. Eau-de-vie de cannes de sucre. Cette eau-de-vie est une des boissons des plus en usage dans les Isles & le continent de l'Amérique : aux Isles, les Sauvages, les Nègres, les petits habitans & les gens de métiers n'en cherchent pas d'autres, il suffit pour eux qu'elle soit forte, violente & à bon marché, & ils ne se mettent pas en peine qu'elle soit rude & désagréable.

On en porte quantité aux Espagnols de la côte de Caraque, de Carthagène, de Honduras & des grandes Isles, où l'on ne met guère de différence entr'elles & l'eau-de-vie de vin, pourvu qu'elle soit pour ainsi dire masquée, & qu'elle soit dans des bouteilles de verre d'Angleterre, bien bouchées & liées avec un fil d'archal, ou dans des cannevettes de Hollande de dix ou douze flacons.

Les Anglois en consomment aussi beaucoup, & ne sont guère plus délicats que les Espagnols. Voyez *Guildive* & *Rum*.

TAFFOUSSA ou TAFOUSI. Drogue médicinale qu'on trouve dans les royaumes de Camboya & de Siam. Les Chinois & quelques autres peuples des Indes Orientales en font grand cas, & elle est une des principales marchandises qui font ordinairement la cargaison de leurs vaisseaux, lorsqu'ils reviennent de Camboya & de Siam.

TAILLANDERIE. Ouvrage que font les taillandiers. On appelle aussi *taillanderie*, l'art de fabriquer tous ces ouvrages.

On peut réduire à quatre classes, les ouvrages de taillanderie; sçavoir, les œuvres blanches, la vrillerie, la grosserie, & les ouvrages de fer blanc & noir.

Comme tous ces ouvrages occupent beaucoup de mains, on a regardé avec raison leur fabrication comme très-intéressante dans un état. Dans la plupart de ces ouvrages faits pour l'utilité, il n'y a pas un grand choix à faire; on exige simplement qu'ils soient solides. Il y a néanmoins des instrumens tranchans qui, comme la faux, doivent joindre à la solidité, la bonté de la trempe. On conçoit bien qu'une faux médiocre, & qui ne conserve pas son tranchant, expédie moins l'ouvrage, fatigue l'ouvrier, & le retarde encore dans son travail. Le propriétaire d'ailleurs trouve beaucoup de déchet dans sa prairie. Il est donc intéressant dans l'acquisition que l'on fait de ces sortes d'instrumens, de pouvoir reconnoître ceux qui sont bien fabriqués, dont les parties sont également dures, & qui coupent par-tout de même; comme la faux, par exemple, est un instrument extrêmement long, il arrive bien souvent qu'elle est moins chauffée dans des endroits que dans d'autres : ainsi la trempe n'étant pas égale, il en résulte que l'outil n'a point par-tout la même dureté. Si l'acier ou le fer dont cet outil est composé n'ont pas été bien corroyés & mêlangés ensemble, & qu'il y ait des endroits où le fer domine sur l'acier, tandis que dans d'autres l'acier est presque pur; c'est encore une raison pour que l'instrument soit défectueux & de très-mauvais service. On s'apperçoit aisément de ces défectuosités dans une faux, en passant doucement sur son tranchant une pierre à aiguiser, dont on connoît la dureté. Selon que cette pierre mord plus ou moins, on s'assure si le tranchant que l'on veut essayer est bien égal, il est plus dur dans de certains endroits que dans d'autres, ou s'il est trempé au degré qu'il faut. Un peu d'exercice dans cet essai suffit. Les maîtres coûteliers & les taillandiers n'ont pas d'autres secours que la meule à aiguiser, pour connoître parfaitement la qualité du tranchant qu'ils affilent. *Dictionn. du Citoyen*, in-8°. 1761.

TALANCHE. Droguet qui se fabrique dans plusieurs lieux de la généralité de Bourgogne. Il est fait avec de la laine sur fil, mais dont le fil est filé en gros, & la laine est commune & grossière. Les rots sur lesquels sa chaîne doit être montée, sont fixés par le réglement de 1718, à trois quarts d'aune de largeur, & le nombre des fils est porté à proportion du filage, ensorte qu'au retour du foulon, l'étoffe ait une demi-aune de largeur.

TALC. Pierre luisante & squammeuse qui se lève aisément en feuilles déliées transparentes.

1°. Il est difficile de discerner à la simple vue, la figure des particules les plus déliées qui composent le talc ; mais quand on l'écrase entre les doigts, ses parties se réduisent en poudre très-fine, qui s'y attache & qui paroît grasse au toucher.

2°. Lorsqu'on brise le talc, on voit qu'il est composé de feuillets ou de lames ; cependant il est difficile de le diviser en feuillets, attendu qu'il est très-cassant.

3°. Quant à la consistance, il est si tendre qu'on peut sans peine l'écraser & le réduire en poudre entre les doigts ; il est uni & gras au toucher comme du suif ; cependant lorsqu'il est en feuillets minces & flexibles, il est assez difficile à pulvériser.

4°. On ne peut le décompenser au feu, & à peine y change-t-il de couleur ; ce n'est qu'en le calcinant à un feu très-violent, qu'on peut lui faire perdre quelque chose de sa couleur & de son poids.

5°. Sa pesanteur spécifique est à celle de l'eau, environ dans la proportion de 3,000 : : 1000.

Il ne faut point confondre le talc avec le mica, parce qu'il n'a pas les mêmes propriétés ; ces substances n'ont de commun que quelque ressemblance ; mais le talc n'est point divisé en petites particules ou paillettes, & forme toujours une pierre massive & continue.

Talc blanc. Il est composé de feuillets ou de lames flexibles qui, lorsqu'elles sont séparées les unes des autres, paroissent demi-transparentes ; ce talc est très-tendre, & paroît fort gras au toucher ; il ne se dissout dans aucun acide.

Il seroit aussi aisé de tirer de l'huile d'une tuile, que de ce talc ; le miroir ardent le change en un verre brun ; on n'en tire à la distillation qu'une vapeur blanche, & après l'opération, il est plus brillant qu'auparavant ; une calcination violente lui fait perdre quelque chose de son poids & de sa couleur. Il y a des gens qui se sont flattés de changer le cuivre en fer, par le moyen du talc ; mais l'expérience a prouvé que cette opération ne pouvoit réussir. Si on triture du talc dans un vase de cuivre jaune, il devient d'un gris de fer.

Talc jaune. Il est composé de petits feuillets minces, jaunâtres, courbés, & très-cassans ; ils demeurent opaques, lors même qu'on les sépare les uns des autres ; ce talc paroît un peu gras au toucher.

On a de la peine à se persuader que l'eau régale puisse tirer de l'or du talc jaune ; cependant ce dissolvant agit sur lui, de façon que l'on peut y précipiter ensuite une poudre. On dit qu'en Al-

lemagne, dans les mines de Rammelsberg près de Goslar, il se trouve un talc jaune qui, après avoir été exposé pendant quelque tems dans un endroit froid & humide, se résout en une liqueur d'un jaune de safran.

Talc verd, ou *craie de Briançon*. C'est un talc demi-transparent & entièrement gras; il paroît très-compacte, quoiqu'il soit composé de feuillets; on peut s'en servir comme de la craie pour tracer des dessins. On a: 1°. La *craie de Briançon blanchâtre*. 2°. La *craie de Briançon verte*.

Observ. sur le talc. Comme aucun dissolvant n'agit sur le talc, & comme un feu ordinaire ne peut y causer d'altération, on ne connoît rien de ce qui entre dans sa composition; peut-être que le talc de Rammelsberg, qui a la propriété de se résoudre en liqueur à l'air, pourra jetter dans la suite quelques lumières sur cette matière. L'on a cru devoir mettre le talc au rang des pierres de toute antiquité, quoique le talc cubique semble indiquer une formation plus récente. Quand on a fait calciner le talc à un feu violent, & qu'on en a fait l'extinction plusieurs fois dans l'eau, si on l'expose au feu avec le double de son poids de nitre, on obtient un talc qui a aussi la propriété de se résoudre en une liqueur à l'air. *Minéral.* de Wallerius, tom. I, p. 247.

Autrefois on ne trouvoit guère de talc qu'en Espagne; il s'en découvrit ensuite quelques mines en Chypre, en Cappadoce, & ensuite plus tard en Arabie & en Afrique; mais présentement on en fouille dans les Alpes, dans l'Appennin, dans plusieurs montagnes de l'Allemagne, en Norwège, & en quantité d'autres endroits de l'Europe & de l'Asie.

Le talc ne sert guère présentement qu'à couvrir des tableaux de miniature ou de pastel, après avoir été levé en feuilles; & il ne paroît pas effectivement qu'il puisse être propre à autre chose.

Le talc qui vient de Venise est le plus estimé. Il est en grosses pierres verdâtres & luisantes; mais il devient blanc, argenté & très-transparent quand il est mis en œuvre. Il semble gras au toucher, quoiqu'il n'y ait point de pierre plus sèche: malgré sa séchéresse néanmoins on le pulvérise difficilement; il n'est même pas bien aisé de le calciner: on ne l'emploie que dans les cosmétiques; les femmes qui ont grand soin de leur beauté, le recherchent avec empressement pour se blanchir la peau, & la rendre belle: elles le préparent de différente manière: elles le réduisent en une poussière très-fine; & quoique cela soit difficile, on en vient facilement à bout, en trempant chaque fois dans l'eau froide le talc qu'on a fait rougir au feu: par-là on le réduit sur le porphyre en une poudre très-fine de couleur d'argent, dont les dames se servent pour leurs pommades.

Outre le talc blanc de Venise, on rapporte encore de Russie & de Perse un autre talc, qu'on appelle *talc rouge*, à cause de sa couleur rougeâtre quand il est encore en pierre; mais il vient le plus ordinairement tout en feuilles. Il est plus propre que celui de Venise pour mettre sur les tableaux, étant très-blanc & très-transparent : il faut le choisir en grandes feuilles très-claires.

Le talc est le *lapis specularis* des anciens. Il n'y en a point de meilleure que celui qui vient de la Russie, puisqu'on trouve des pièces qui se divisent en feuilles de la grandeur d'un pied, & davantage en longueur, & larges à proportion, étant outre cela fort transparentes, comme du verre. En Sibérie, on se sert de talc au lieu de vitres. Les endroits où se trouve le meilleur talc en Russie, c'est l'Isle de Solowki ou Solowezkoi-Ostrow dans la mer Blanche; en Sibérie c'est aux environs de la rivière de Witim, qui tombe dans la Lena. On paie les feuilles suivant leur grandeur au poids : le meilleur talc coûte sur la Lena, un rouble ou un rouble & demi la livre. Un assortiment, qu'on appelle *schitouchia*, à cause qu'il est trop petit pour en faire des vitres entières, & parce qu'on est obligé de coudre plusieurs pièces ensemble, (*schit* signifie coudre en Russe) se vend 2 jusqu'à 4 roubles le poud, qui pese 40 liv. ou 33 de marc. *Mém. de* S. Pétersbourg. 1758.

TAMARIN. Espèce de fruit médicinal & purgatif, d'un goût aigret & assez agréable.

L'arbre qui produit ce fruit, croît en plusieurs lieux des Indes orientales; il s'élève aussi haut que les noyers ou les frênes, & étend beaucoup ses branches.

Les Indiens nomment ces arbres *tamarindi*, & les Portugais *tamarindos*; ce qui a donné le nom aux fruits : on les apporte ou en grappes, ou mondés de leurs rafles.

Les tamarins doivent être choisis gras, nouveaux, d'un noir de jais, & d'un goût aigrelet & agréable; qu'ils n'aient point été mis à la cave, ils en conservent ordinairement l'odeur, ils sont humides, & ont leurs noyaux un peu gonflés; cette drogue est sujette à être falsifiée avec des melasses de sucre & du vinaigre; c'est à quoi il faut prendre garde. On monde les tamarins comme la casse, & l'on en peut faire une confiture qui, à ce qu'on prétend, ne seroit pas sans vertu, & n'est pas désagréable, & dont on pourroit faire usage dans bien des circonstances.

L'arbre qui donne ce fruit porte le nom de tamarin.

On connoît deux espèces de tamarins, qu'on plante dans la ville de Batavia le long de ses canaux; car comme ce sont de magnifiques arbres, ils font, par leurs belles touffes rondes & régulières, un charmant ombrage, très-nécessaire à un pareil climat.

Il se trouve aussi quantité de tamarins en Egypte, en Arabie, en Ethiopie & en Afrique, entr'autres au Sénégal. Les Nègres, après en avoir ôté les noyaux & les rafles, en forment des pains qui sont rougeâtres, & fort rares en France : on les estime bons pour étancher la soif. Les Turcs & les Arabes étant sur le point de faire un long voyage pendant l'été, achetent, dit Belon, des tamarins, non pour s'en servir comme d'un médicament, mais pour se désaltérer. C'est pour la même fin, qu'ils font confire dans le sucre ou dans le miel des gousses de tamarins, soit petites ou vertes, soit plus grandes, & lorsqu'elles sont déja mûres, pour les emporter avec eux, lorsqu'ils voyagent dans les déserts de l'Arabie.

TAMARISC. Il y a deux espèces d'arbre de tamarisc, d'usage en médecine; sçavoir, le *tamarisc* d'Allemagne, & le *tamarisc* de Narbonne.

1. Le *tamarisc*, *tamaris*, ou *tamarisc d'Allemagne*, *le petit tamarisc*, sa racine est grosse à peu près comme la jambe, revêtue d'une écorce un peu épaisse & fort amère. Elle pousse une quantité de tiges fragiles, couvertes d'une écorce rougeâtre, divisées en plusieurs rameaux, ornées d'un grand nombre de feuilles assez semblables à celles de la bruyère commune, plus grandes que celles du tamarisc de Narbonne, de couleur approchante d'un verd de mer, & d'un goût astringent. Ses fleurs sont disposées en épi à l'extrêmité des tiges & des rameaux, composées chacune de 5 pétales ou feuilles ovales, d'un blanc-purpurin, avec autant d'étamines à sommets arrondis & jaunâtres. Après que ces fleurs sont passées, il leur succède des petits fruits oblongs, pointus, triangulaires, qui contiennent plusieurs semences menues & aigrettées. Cet arbrisseau croît en Hongrie, aux environs de Strasbourg, de Landaw, de Genève, & ailleurs le long des eaux courantes, ou même des marais, dans des endroits humides & pierreux ; il fleurit en Mai & Juin, ne cessant point de porter fleurs & graines presque tout l'été ; il ne souffre pas aisément la culture des jardins, à moins qu'on ne le plante près de l'eau : il soutient bien l'hiver ; il ne monte jamais en arbre.

Le *tamarisc de Narbonne*, le *tamarisc ordinaire*, ou *commun* ; sa racine est grosse, ligneuse, divisée en plusieurs branches : elle pousse une ou plusieurs tiges en arbrisseau ou buisson pour l'ordinaire, lequel forme quelquefois un assez grand arbre, à peu près comme un coignassier, ayant le tronc couvert d'une écorce rude, grise en dehors, rougeâtre en dedans, & le bois blanc. Cet arbre croît principalement dans les pays chauds, comme en Italie, en Espagne, en Languedoc & ailleurs, proche des rivières, & aux autres lieux humides quelquefois assez loin des eaux ; il

fleurit d'ordinaire trois fois l'année, au printems, en été, & en automne; il se dépouille de ses feuilles pendant l'hiver, & tous les ans il en repousse de nouvelles au printems; il demande une terre humide & noire; il ne craint pas beaucoup le froid, quand il est bien repris; neanmoins il aime le chaud, & les grands froids lui sont contraires; il se multiplie de boutures & de rejettons: son bois, sa racine, son écorce & ses feuilles sont sur-tout d'usage en médecine.

On se sert également des deux espèces de tamarisc que nous venons de décrire. Le sel fixe que l'on en tire par la calcination, est d'un usage très-familier dans les bouillons.

On fait faire avec les bois de cet arbre des tasses, des gobelets & des barils qui communiquent à l'eau ou au vin qui y sont contenus leur vertu incisive, & dont les rateleux & les hypochondriaques se trouvent bien. La décoction de l'écorce ou du bois de tamarisc est excellente contre toutes les maladies de la peau. On substitue même ce bois au gayac dans les maladies vénériennes, où l'on a vu de très-bons effets.

Les teinturiers se servent de ces fruits à la place de noix de galle pour teindre en noir. *Suite de* Géoffroy, in-12. tom. III, pag. 141, 1750.

Il faut choisir le bois de tamarisc garni de son écorce, blanc en dedans, d'un goût presque insipide & sans aucune odeur.

Le sel de tamarisc est un sel blanc par crystaux. Ses bonnes qualités sont d'être bien sec, & le moins en poudre qu'il se peut, y étant très-sujet.

TAMETTES. Mouchoirs de toile de coton qui se fabriquent à Botton dans les Indes orientales. On les estime beaucoup aux Moluques & dans les Isles voisines, où ils se débitent presque tous, n'en venant que fort peu en Europe.

TAN. Ecorce de chêneau ou jeune chêne, battu & réduite en grosse poudre dans des moulins à tan.

Le tan est une marchandise très-commune en France; il sert à à préparer ou tanner les cuirs après qu'ils ont été planés; c'est-à-dire, après qu'on en a fait tomber le poil par le moyen de la chaux détrempée dans l'eau.

Le tan nouveau est le plus estimé. Il retient pour lors *tous ses* sels. Quand on le laisse trop suranner, il perd beaucoup de sa qualité, qui consiste à condenser ou resserrer les pores du cuir; ensorte que plus les cuirs restent dans le tan, & plus ils acquièrent de force pour résister aux différens usages à quoi ils peuvent être destinés.

Le tan se débite ou en écorce ou en poudre ; en écorce il se vend à la botte, chaque botte étant d'une certaine grosseur & longueur : en poudre il se vend au muid, le muid composé de vingt ou vingt-quatre sacs, suivant que la mesure est plus ou moins grande dans les lieux où la vente & le débit s'en fait. Le commerce en est considérable aux environs des villes où il y a des manufactures de gros cuirs.

Le tan usé ou vieux tan qu'on a tiré de la fosse après que les cuirs y ont été tannés, se nomme *tannée*. C'est avec cette tannée qu'on fait des mottes à brûler, qui sont d'une grande utilité au menu peuple de Paris pour faire du feu pendant l'hiver.

TANJEBS. On appelle ainsi certaines mousselines ou toiles de coton doubles, cependant un peu claires, qui viennent des Indes orientales, particulièrement de Bengale. Les unes sont brodées de fil de coton, & les autres unies. Les brodées ont 16 aunes à la pièce, sur trois quarts de large ; & les unies 16 aunes de long, sur sept huitièmes de large. Voy. *Mousseline*.

Tanjebs. Sont aussi des mouchoirs de mousseline brodée qui viennent par pièces : ils ne sont pas différens des mallemolles pour la fabrique, sinon que la broderie des tanjebs est toute de soie, & que les mallemolles sont brodées soie & or, ou tout or, ou seulement bordées d'or.

TANNER ou TANER. Mettre les cuirs dans une fosse avec du tan & de l'eau, après en avoir fait tomber le poil ou bourre dans le plain par le moyen de la chaux détrempée dans l'eau.

Manière de tanner les Cuirs de Bœuf, qu'on nomme communément Cuirs forts, *ou* gros Cuirs.

Après que les cuirs ont été abattus de dessus les bœufs, c'est-à-dire, après que les bouchers les ont levés de dessus ces animaux qu'ils ont tués, on les sale avec du sel marin & de l'alun, ou avec une sorte de salpètre ou soudre blanche appellée *natron*, lorsqu'on les veut garder ; sinon on les apprêtes aussi-tôt qu'ils ont été abattus sans les saler, le sel ne leur étant nécessaire que pour empêcher qu'ils ne se corrompent jusqu'à ce qu'ils soient portés dans les tanneries.

Soit que les cuirs aient été salé, ou qu'ils ne l'aient point été, on commence par en ôter les cornes, les oreilles & la queue, que les tanneurs appellent *l'émouchet* ; après quoi on les jette dans l'eau courante, où ils restent environ 30 heures, pour les dégorger du sang & des autres impuretés qui peuvent être dedans.

Ensuite on les met pendant une nuit dans un vieux plain dont la chaux est usée, d'où on les retire pour les laisser 2 ou 3 jours en retraite sur le bord du plain pour les faire égoutter.

Ce premier & léger apprêt donné, on les remet dans un plain vif durant deux jours, & en retraite durant quatre; & pendant six semaines on les retire, & on les remet deux fois la semaine dans le plain. Au bout des six semaines ils sont plongés dans un plain vif où ils demeurent huit jours, & en retraite autant, & cela alternativement pendant un an ou 18 mois, suivant la force du cuir, ou le tems qu'il fait; car dans les grandes chaleurs on pance les plains deux fois la semaine, c'est-à-dire, qu'on en retire les cuirs pour y remettre de la nouvelle chaux; & quand il gele, on est quelquefois trois mois sans y toucher.

Les tanneurs ont plus ou moins de plains, suivant la quantité plus ou moins considérable de cuirs qu'ils ont à tanner; & toutes les fois qu'ils retirent les cuirs du plain pour les mettre en retraite, ils les rejettent ensuite dans un meilleur plain, c'est-à-dire, dans un plain dont la chaux a toute sa vivacité.

Au bout de 4, 5 ou 6 semaines, suivant que les tanneurs le jugent à propos, on ôte le poil des cuirs sur le chevalet, avec une sorte de coûteau rond qui n'a point de tranchant, ce qui s'appelle *les planer ou peler*; & après un an ou 18 mois qu'ils ont *été bien* pancés dans le plain, & qu'on en a fait tomber entièrement le poil, on les porte à la rivière pour les laver, les écharner sur le chevalet avec une autre espèce de coûteau tranchant, & les quiosser, c'est-à-dire, les frotter à force de bras sur le chevalet avec une espèce de pierre à aiguiser, qu'on nomme *quiosse* ou *queux*, pour achever d'ôter la chaux, & les ordures qui peuvent être restées du côté de la fleur, qui est l'endroit où étoit le poil. Le quiossage des cuirs ne se fait que le lendemain du jour qu'ils ont été lavés & écharnés à la rivière.

Après que les cuirs ont été quiossés, on les met aussi-tôt dans le tan; ce qui se fait en les poudrant avec du tan à mesure qu'on les étend dans la fosse. Si les cuirs sont forts, on leur donne jusqu'à cinq poudres; & quand ils ne le sont pas, trois ou quatre peuvent suffire.

La première poudre dure six semaines, quelquefois plus, quelquefois moins, suivant que le tanneur le trouve à propos; la seconde deux mois, & les trois dernières autant; on pourroit néanmoins les faire durer davantage; car pour qu'un cuir soit parfaitement tanné, il faut qu'il ait été au moins un an dans le tan. Toutes les fois qu'on donne aux cuirs une nouvelle poudre, on l'imbibe d'eau pour leur donner de la nourriture, ainsi que disent les tanneurs.

Lorsque les cuirs n'ont pas été assez de tems dans le plain, & qu'ils n'ont pas été suffisamment tannés, en les fendant par le milieu on apperçoit une certaine raie blanche, qu'on appelle la *corne* ou *la crudité du cuir*, défaut qui fait connoître qu'il n'a pas été assez nourri dans le plain & dans la fosse; & c'est ce défaut qui est cause que les semelle des souliers & des bottes s'étendent au porter, se pourrissent & tirent l'eau si facilement.

Après que les cuirs ont été suffisamment tannés, on les tire de la fosse pour les faire sécher en les pendant en l'air; puis on les nettoie de leur tan, & on les met dans un lieu ni trop sec, ni trop humide, bien étendus & empilés les uns sur les autres avec des poids de fer & de plomb, ou de grosses pierres par dessus pour les bien redresser; alors ils sont en état d'être vendus; & c'est en cet état que les tanneurs & autres qui se mêlent du négoce des cuirs tannés, les appellent *cuirs plaqués*, pour les distinguer des cuirs de vaches, de veaux & de chevaux tannés, qu'on nomme *cuirs en croute*, desquels il va être parlé.

Les cuirs des vaches & chevaux s'apprêtent par les tanneurs, de même que ceux de bœufs, à l'exception que les premiers ne restent dans le plain que quatre mois, & que les autres y séjournent un an ou 18 mois; outre qu'avant de mettre les cuirs de vaches & de chevaux dans la fosse au tan, on les rougit, ce qui s'appelle les mettre en coudrement, dont voici la manière.

Manière de mettre les Cuirs en coudrement.

D'abord on verse de l'eau froide dans une cuve de bois appellée *emprimerie*, dans laquelle on a arrangé les cuirs, qu'on remue en tournant. En même-tems on fait chauffer d'autre eau dans une chaudière; & quand cette eau est un peu plus que tiede, on la verse doucement dans la cuve le long du bois; ensuite on jette par dessus plein une corbeille de tan en poudre, pendant quoi l'on tourne toujours les cuirs, afin que l'eau & le tan ne les puissent brûler : ce qui s'appelle les coudrer ou brasser pour leur donner le grain.

Après que les cuirs ont été ainsi tournés dans la cuve pendant une heure, on les met pour un jour dans l'eau froide; puis on les remet dans la même cuve & dans la même eau qui a servi à les rougir, dans laquelle ils restent huit jours. Au bout des huit jours on les retire pour les mettre dans la fosse, où on leur donne trois poudres de tan, dont la première dure cinq semaines, la seconde six semaines, & la troisième deux mois, & tout le reste se pratique de même que pour les cuirs forts.

Les peaux & cuirs de veaux reçoivent les mêmes apprêts que

ceux des vaches & chevaux qu'on a mis en coudrement ; avec cette différence néanmoins, que les premiers doivent être rougis ou tournés dans la cuve au moins pendant quatre heures, & que les derniers ne le sont au plus que l'espace d'une bonne heure.

Quand les cuirs ou peaux de vaches, de veaux & de chevaux ont été planés, coudrés & tannés, & qu'on les a fait sécher au sortir de la fosse au tan, on les appelle *cuirs* ou *peaux en croûte*.

Il faut remarquer qu'en quelques lieux de Champagne & de Brie, le premier apprêt des tanneurs se fait avec de l'orge au lieu de chaux, ce qui s'appelle *planer à l'orge pour tanner* : mais comme cet apprêt n'est presque pas d'usage, on on a cru pouvoir se dispenser d'en parler.

Les basanes qui se font avec des peaux de béliers, moutons ou brebis, sont aussi de la dépendance des tanneurs ; ils leur donnent différens noms, suivant les divers apprêts qu'ils leur donnent. Voyez *Basane*.

La nouvelle manière de tanner les cuirs à l'orge ne peut jamais procurer qu'une espèce d'amidon qui le gonflera, l'affermira sans lui donner le même corps que le tan lui auroit communiqué. Cette consistance procurée par l'orge sera détruite à la première eau. Cet apprêt enlevé, le cuir deviendra spongieux & d'un mauvais usage : cette marchandise doit aussi augmenter de prix par cette consommation plus considérable, au détriment des particuliers : au lieu que le tan s'incorpore avec le cuir par sa partie mucilagineuse, & lui donne une fermeté qui n'est point affoiblie par l'eau. La chaux, disent les tanneurs, qu'on est obligé d'employer avec le tan, est contraire au cuir. Vaine allégation, lorsqu'on les voit s'en servir avec avantage pour les peaux de mouton. La chaux telle qu'ils l'emploient, & qu'elle doit être employée pour les fortes peaux, ne fait aucun mal : elle ouvre les pores, tandis que ces mêmes pores sont remplis par la poudre de chêne.

Voici un exemple frappant de l'avantage que le tan procure aux usages auxquels il est destiné. Les filets des pêcheurs qui vont à la pêche du hareng, sont 4 mois continuels en mer ; & il est certain qu'ils ne seroient plus en état de servir à une nouvelle pêche, s'ils n'avoient été bien préparés & endurcis contre l'eau. Alors ils servent 4 & 5 ans, & 3 ou 4 mois chaque année : on ne peut douter que ce ne soit cette écorce de chêne qui les empêche d'être si-tôt détruits par l'eau ; ce que ne pourroit pas faire toute préparation avec l'orge. Voici donc ce qui peut engager les tanneurs à se servir d'une si pernicieuse pratique.

Par la détérioration de cette marchandise, il s'en fait une plus grande consommation ; delà leur commerce doit augmenter à proportion. De plus les cuirs, suivant l'ancienne façon, sont 3 ans

ans dans les fosses, avant de pouvoir être employés, & par la pratique à l'orge ils n'y sont que 6 mois au plus; par-là ils jouissent bien plus promptement de leur travail. On sent aisément combien il est important de remédier à un pareil abus, suivant un *Mémoire de Dieppe*, dans le *Journal Econ.* pag. 30, 1759.

En Perse les gros cuirs se tannent avec de la chaux au lieu de tan, dont les tanneurs Persans n'ont point l'usage : on s'y sert aussi dans quelques tanneries de sel & de noix de galle. La sécheresse du pays acheve l'ouvrage.

La Manière de passer, tanner & teindre les peaux, usitée par les peuples naturels de la Louisiane, par M. Dumont de Montigny, se trouve dans le *Journal Écon.* pag. 109, Avril 1752, & *Diction. de Commerce* de Savary.

TAPIS. Espèce de couverture d'étoffe ou d'autre ouvrage, travaillée à l'aiguille ou sur le métier, qui fait une partie des meubles d'une maison, & qu'on étend sur les tables, les estrades, prie-Dieu, bahuts, coffres, &c.

Les Babyloniens, suivant l'histoire ancienne, ont excellé dans ces sortes d'ouvrages, & on les a loué de l'art infini avec lequel ils y représentoient des figures de diverses couleurs. Ces tapis servoient principalement pour les pieds : c'est encore aujourd'hui la pratique des Orientaux & des peuples du Levant. Les tapis de Turquie & de Perse ont long-tems eu la vogue; mais aujourd'hui les manufactures de France nous offrent des ouvrages bien supérieurs, pour l'élégance & la correction du dessin, le choix & la variété des différentes fleurs qu'on y représente.

La façon de travailler les tapis de Turquie, de Perse & de la Savonnerie, est différente de celle qui est en usage pour les tapisseries de haute & basse-lisse : l'ouvrier qui exécute un tapis, divise ordinairement le tableau ou carton qu'il doit imiter en un nombre déterminé de petits quarrés; il en trace un pareil nombre sur la chaîne; c'est par le secours de ces quarrés & de ces points correspondans qu'il suit plus facilement les traits & les nuances du tableau qu'il a devant les yeux. Dans ces tapis on laisse déborder tous les fils de la trame; ces fils sont ensuite tranchés de fort près pour en égaler les houpes. On obtient par ce moyen un velouté d'une très-riche couleur & de longue durée.

Les tapis de la manufacture d'Aubusson méritent de tenir le second rang. Viennent ensuite ceux de Moquette : ceux-ci, quoique bien inférieurs aux premiers, sont cependant recherchés à cause de leur bon marché. La moquette est une sorte d'étoffe veloutée qui se fabrique sur le métier à peu près comme la peluche. *Dictionnaire du Citoyen*.

Les tapis de Perse & de Turquie, sont ou velus ou ras, c'est-à-dire, ou à poil court, ou à long poil. Les uns & les autres se tirent le plus ordinairement par la voie de Smyrne, où il y en a de trois sortes.

Les uns, qu'on appelle *mosquets*, se vendent à la pièce depuis 6 piastres jusqu'à 30 piastres le tapis, suivant leur grandeur & leur finesse. Ils sont les plus beaux & les plus fins de tous.

Les autres se nomment *tapis de Pic*, parce qu'on les achete au pic quarré. Ce sont les plus grands de ceux qui s'apportent du Levant. Leur prix est communément de demi-piastre le pic.

Les moindres de tous sont ceux qu'on appelle *cadène*: ils peuvent valoir depuis une piastre jusqu'à deux piastres le tapis.

Il vient aussi des tapis d'Angleterre, qu'on emploie, soit pour servir de tapis de pied, soit pour faire des chaises & autres ameublemens.

Il y a encore des tapis d'Allemagne; les uns qui sont d'étoffes de laine, comme serge ou autres semblables, qu'on appelle *tapis quarrés*; d'autres qui sont aussi de laine, mais travaillés à l'aiguille, & assez souvent rehaussés de soie; enfin, les tapis de poil de chien.

TAPISSENDIS. Sorte de toiles de coton peintes, dont la couleur passe des deux côtés; elles sont peintes & imprimées avec des planches de bois: leurs couleurs ont de l'éclat & de la vivacité. Comme ces toiles sont imprimées des deux côtés, on en peut faire des mouchoirs, des tapis & des courte-pointes. Il y en a d'autres qu'on nomme *tapis Palemboux*, du lieux où on les fabrique: ils viennent de Surate. La plupart sont piqués. *Dictionnaire du Citoyen*.

TAPISSERIE. Ce mot est dérivé de *tapis*; pièce d'étoffe ou d'ouvrage qui sert à parer une chambre ou quelqu'autre appartement d'une maison; ce avec quoi on couvre les murailles. Voyez sur l'origine des tapisseries, l'art. *Manufactures*.

Cette sorte d'ameublement se peut faire de toutes espèces d'étoffes, comme de velours, de damas, de brocard, de brocatelle, de satin de Bruges, de callemandre, de cadis, &c. mais quoique toutes ces étoffes taillées & montées se nomment *tapisseries*, ce qu'on doit néanmoins appeller proprement ainsi, ne sont que les hautes & basses-lisses, les bergames, les cuirs dorés, les tapisseries de tontures de laine qui se font à Paris & à Rouen, & ces autres tapisseries d'une invention assez nouvelle, qu'on fait de coutil, sur lequel, avec diverses couleurs, on imite assez bien les personnages & les verdures de la haute-lisse.

Il y a beaucoup de pays où l'on fabrique des tapisseries ; mais il n'y en a point qui aient des manufactures qui puissent entrer en parallèle avec celle de Gobelins.

Depuis que le dessin est enseigné aux moindres ouvriers de cette manufacture, les tapisseries qui en sortent peuvent être regardées comme des chefs-d'œuvre pour la correction du dessin, la fonte des couleurs, & la perfection de la main-d'œuvre. Les grandes pièces de tapisseries que l'on a exécutées d'après les tableaux de M. de Troy & de plusieurs peintres de l'academie, surpassent tout ce que l'on a vu de plus beau en ce genre. Les demi-teintes y sont observées comme dans les tableaux mêmes, & font naître dans l'ame du spectateur cette illusion qui plaît, qui enchante. Les plus magnifiques tentures qui décorent les maisons des Princes sont sorties de cette manufacture. Voyez *Gobelins*.

La Flandre s'est acquise beaucoup de réputation par ses tapisseries : on en fabrique aussi à Beauvais & à Amiens, qui sont recherchées. On a depuis peu essayé dans cette dernière ville de fabriquer des tapisseries qui ne fussent point sujettes à être rongées des insectes. C'est une propriété qui peut les faire préférer à des tentures plus précieuses, sur-tout pour les ameublemens de campagne qui, exposés au grand air, sont plutôt dans le cas d'être détruits par les vers & par les teignes. *Dict. du Citoyen.*

Tapisserie de papier velouté. Les Anglois ont une manufacture singulière, dont on leur attribue l'invention ; & quoique cette tapisserie sembloit dans sa naissance ne pas mériter la faveur qu'elle a trouvée dans le commerce, si on fait attention au peu de solidité de sa matière première, & à son peu de durée ; elle est cependant devenue précieuse par les grands envois que l'Angleterre en fait au dehors. L'Angleterre a à craindre que ce ne soit une fortune momentanée, parce que tout le mérite de cette tapisserie qui imite assez bien le velours, le damas, tant par les couleurs & le dessein, que par le velouté, consiste à séduire le consommateur par le coup d'œil, par l'image du beau, & par une fausse apparence de bon marché. Le fond de cette tapisserie est un papier sur lequel on a appliqué de la laine hachée, dont on a formé divers desseins à l'imitation du damas ou du velours cifelé. C'est ainsi que l'art sçait donner un prix aux matières qui paroissent les plus viles. On imite très-bien aujourd'hui cette tapisserie en France, où l'on réussira sans doute bientôt à la rendre plus solide & d'un usage plus commode, en y employant la toile au lieu de papier. *Journal de Commerce*, p. 99, Janvier 1762. Voyez *Papier velouté* & *Table veloutée*.

TAPSEL. Grosse toile de coton rayée, ordinairement de cou-

leur bleue, qui vient des Indes Orientales, particulièrement de Bengale.

Cette sorte de toile à 10 aunes de long sur 3 quarts à 5 sixièmes de large. C'est une des meilleures marchandises que les Européens portent sur les côtes de Guinée pour la traite des Nègres.

TARIF. Table ou catalogue ordinairement dressé en ordre alphabétique, qui contient en détail le nom de plusieurs espèces de marchandises, le prix qu'elles se vendent, ou les droits qu'elles doivent payer.

Tant que les tarifs ne seront pas regardés comme une affaire de raison, & non de forme, il n'y a rien à espérer des soins qu'on se donnera en faveur du commerce. Quoique le revenu de l'État gagne déja beaucoup toutes les fois que les denrées nationales s'exportent, il est vrai de dire, que quelques-unes peuvent supporter quelques légers droits de sortie. Elles ne sortiroient point assurément, si l'étranger les trouvoit trop chères, ou si les sujets ne trouvoient aucun bénéfice dans leur exportation; ainsi, c'est sur cette proportion seule que le droit peut être établi. *Recherches sur les finances de France*, in-4°. tome I, page 352, 1758. Voyez aussi tome II, page 26 à 29, *sur la nécessité de publier les Tarifs.*

La science de la nation la plus habile dans le commerce, consiste aussi aujourd'hui à se donner un tarif qui favorise sa culture & son industrie, qui tourne l'importation & l'exportation des denrées & marchandises à son avantage, & à le varier suivant que l'exigent sa situation & celle des nations voisines. Si l'on se permet encore de regarder un tarif du côté de la finance, on rejette sévérement toute vue d'intérêt de finance qui tend à la destruction du commerce. On ne perd jamais de vue ces maximes, que tout ce qui favorise le commerce, rend la source du commerce plus abondante; qu'en multipliant les sorties & les entrées, on multiplie les droits, on augmente les revenus publics, que des droits trop hauts détruisent.

Le sort du commerce dépend en quelque sorte des tarifs. Les droits d'entrée servent à établir la réciprocité presque toujours très-nécessaire avec les autres nations; à favoriser l'industrie nationale, à réprimer les importations ruineuses. Il n'y a peut-être point de loi qui exige autant de combinaisons, autant de connoissances politiques & d'un si vaste détail; la plus légère erreur de combinaison peut coûter des millions à l'état, & chez les nations les plus instruites, les tarifs sont encore très-imparfaits.

Comme le commerce est, par sa nature, sujet à des révolutions continuelles, il est indispensable de faire des changemens dans les

tarifs. Le législateur doit avoir continuellement les yeux ouverts sur la situation intérieure & extérieure du commerce, sur les loix des autres nations, sur leurs nouveaux établissemens, en un mot, sur tous les progrès de leur industrie & de leur commerce.

Il n'est pas étonnant que le commerce de la France se trouve accablé du poids des tarifs trop multipliés, dont l'exécution a toujours été dans les mains des fermiers sans cesse occupés des moyens d'accroître les droits de la finance aux dépens de l'agriculture, de l'industrie & du commerce. Il y a long-tems qu'on sent en France que les tarifs y font perdre au commerce & à l'industrie, infiniment de leur activité. Les embarras de la guerre n'empêchent pas le ministre de chercher aujourd'hui les moyens d'y remédier. A l'exemple de M. Colbert, il consulte les négocians. On a fait des observations sur cette matière qui doivent être agréables au ministère. Rien n'est plus intéressant d'ailleurs pour le commerce des autres nations, que le tableau & l'examen des précautions que prend le gouvernement François pour rendre le commerce de France florissant, & pour écarter les obstacles que la finance a mis à ses progrès. Voyez la *Lettre* de Mgr. le Controlleur Général à Mr. Bret, Intendant de Bretagne, en date du 8 Avril 1761, avec lesdites observations, dans le *Journal de Commerce*, p. 7, Octob. 1761. Voyez aussi le *Mémoire sur l'Impôt*, dans le *Journal* de Novembre & de Decembre, de même que celui de Janvier 1762, où sont des remarques sur lesdites observations.

Les meilleurs écrivains sur le commerce & les manufactures, ont posé pour maxime, que l'importation des matériaux pour les fabriques devoit être permise & exempte de tous droits d'entrée: les Anglois ont prudemment adopté cette maxime; mais ce n'est que depuis la révolution, qu'ils sont parvenus au point où ils se trouvent actuellement. Le premier pas qu'on a fait pour affranchir de tous impôts l'exportation des denrées d'Angleterre, l'importation des matières étrangères nécessaires aux manufactures Angloises, a été dans la session du troisième & quatrième parlement de Guillaume & de Marie, où, pour encourager à élever des bestiaux, on a déclaré la chair de bœuf & de cochon, le beurre, le fromage & les chandelles, franches de tous droits & impositions pour l'exportation; la libre exportation du bled avec gratification pour cela. Voyez *Grain*. Dans la session de la onzième & douzième année du règne du Roi Guillaume, on fit un acte par lequel toutes les manufactures de lainage & toutes les espèces de bled & de grains, ainsi que le pain, le biscuit & la farine, furent déclarées franches de droits d'exportation; & enfin, par un acte passé dans la huitième année du dernier règne, toutes les denrées & marchandises du produit ou des manufactures de la Grande-

Bretagne, à la réserve de celles qui étoient nommément exceptées, furent affranchies de tout subside & autres droits quelconques pour l'exportation. Ces matières exceptées étoient, ou des matières pour les manufactures, ou d'autres, qui étoient propres ou nécessaires pour faire aller les manufactures. Ce sage réglement ordonna aussi que toutes les matières étrangères dont on se sert pour la teinture, seroient franches de tous droits pour l'importation, & que le droit qui se percevoit pour la réexportation, seroit réduit à 6 deniers pour livre, suivant les tarifs établis par cet acte. Ce même acte contient encore d'autres réglemens fort avantageux; mais on auroit souhaité que le droit sur l'importation des peaux de castor fût entièrement aboli, parce que ces peaux sont absolument nécessaires pour la fabrique des chapeaux un peu fins, & que les Hollandois & les François en pourroient envoyer en Angleterre, si on n'y avoit pas absolument prohibé l'importation des chapeaux. Il est dangereux enfin, de mettre sur les matériaux des manufactures aucun impôt pour l'exportation, sur-tout lorsque ces matériaux sont tellement mêlangés avec d'autres dans la fabrication, ou tellement altérés de leur forme naturelle, qu'il n'est plus possible de les reconnoître ou de les distinguer; ce qui met dans l'impossibilité d'accorder un dédommagement lors de leur exportation. On a diminué les droits sur l'importation des fils de lin étrangers, par un acte du vingt-quatrième parlement du précédent Roi (en 1751), parce que c'est une matière indispensablement nécessaire pour entretenir, & à plus forte raison pour perfectionner & étendre les manufactures de toiles; on paie un sol pour livre pesant sur les fils de lin très-fins, ce qui est une bagatelle, mais il est très-onéreux sur ceux d'une qualité commune, puisqu'il revient à plus de 15 pour cent de la valeur, ce qui rend raison pourquoi il est impossible aux fabriquans Anglois de vendre leurs toiles à aussi bon compte qu'un fabriquant étranger. Ainsi, pour mettre les fabriquans de toile de la Grande-Bretagne & d'Irlande en état de pousser plus avantageusement leurs manufactures, il faudroit ôter tout-à-fait les droits qui se perçoivent actuellement sur l'importation des fils écrus ou bruns qui viennent des pays étrangers.

Les soies dévidées paient un droit plus fort que les soies écrues pour l'importation; le coton filé plus que le coton écru; les cuirs tannés sont taxés plus haut que les peaux en poil; & on a depuis 1730, affranchi celui non filé de tout droit d'importation pour encourager les manufactures.

On doit poser pour règle générale que les matériaux étrangers, que le pays ne produit point en suffisante quantité, ne doivent être assujetis à aucune taxe, ou qu'on doit donner pour l'expor-

tation des mêmes matières fabriquées, une gratification égale à la taxe payée pour l'importation : que les matériaux étrangers que le pays peut produire en assez grande quantité, peuvent être taxés pour l'importation, & qu'il faut donner une gratification pour encourager leur production chez nous : que les matériaux étrangers qu'on a commencé à fabriquer, doivent être taxés à proportion de la main-d'œuvre qu'ils ont déja reçues ; & que toutes les sortes de marchandises étrangères entièrement fabriquées peuvent être taxées pour l'importation, & même doivent l'être fortement, si on ne les défend pas tout-à-fait, quand elles sont telles que quelques-unes de nos propres manufactures en souffrent. Voyez le *Journal Econ.* p. 373, 1759. S'il est utile ou non de mettre des impôts sur les matières premières des manufactures. *Extrait des Journaux d'Angleterre.* Voyez aussi la *Théorie & pratique du commerce*, par Ustaritz, chapitre 28, & Postlewayt, article *Customs*.

TARNATANE CHAVONIS. Mousseline ou toile de coton blanche très-claire qui vient des Indes Orientales, particulièrement de Pondicheri. La pièce de ces mousselines porte 6 aunes & demie de long sur trois quarts de large.

Il y a encore deux sortes de toiles de coton à qui l'on donne le nom de *tarnatane* ; sçavoir, les *betilles tarnatanes*, & les *mallemolles-tarnatanes*. Les premières se tirent aussi de Pondicheri, les autres de Bengale. Voyez *Betille*, *Mallemolle* & *Mousselines*.

TARTRE, *Sel alcali.* Le tartre est un sel composé d'un acide, d'une terre inflammable, & d'un eau qui a aussi la propriété de s'enflammer.

On peut avec raison l'appeller le *sel du vin* ; en effet, non-seulement il se dégage de lui-même du vin, sans subir la destruction que l'on attribue ordinairement à l'action du feu, mais encore il se trouve déja dans le moût, quand après l'avoir fait évaporer jusqu'à la consistance de miel, on le place dans un lieu frais.

Sa saveur aigre, & son effervescence avec les alcalis, prouvent qu'il contient un acide ; en effet, il fait une effervence considérable avec les eaux minérales nommées *acidules*.

C'est de tous les sels, celui qui se dissout avec le plus de peine dans l'eau, à cause de la quantité de parties terrestres dont il est chargé ; c'est pourquoi on est obligé de l'y faire bouillir pour le mettre en dissolution.

Pour purifier le tartre, il faut le réduire en une poudre très-fine, & le dissoudre dans une grande quantité d'eau bouillante, si l'on veut avoir des crystaux ou de la crême de tartre ; parce

que le tartre est terreux, & par conséquent difficile à dissoudre. *Introd. à la Minéral.* par Henckel, tom. II, p. 65, 107, &c.

Le tartre se forme au fond & aux parois des tonneaux de vin, & que l'on en tire en raclant.

Le tartre est blanc ou rouge, suivant la couleur du vin d'où ce sel s'est élevé. Le meilleur est celui qui vient d'Allemagne, parce qu'il se tire de ces foudres monstrueux dont quelques-uns tiennent jusqu'à mille pipes de vin, & qu'ainsi il y peut prendre plus d'épaisseur, qui est une des qualités qu'on doit observer pour la bonté du tartre : celui de Montpellier est ensuite le plus estimé; & celui de Lyon après, qu'on appelle vulgairement *gravelle*, qui ne diffère en rien de celle de Paris, sinon qu'elle est un peu plus épaisse & plus haute en couleur.

Le tartre blanc est préféré au rouge, étant effectivement le meilleur, le plus pur & contenant moins de parties terrestres.

On choisit principalement le tartre blanc, qui est pesant, dur, qui sur sa superficie, ou du côté qu'il touche au vin, est hérissé de plusieurs petites pointes, comme les crystaux ; & qui, lorsqu'il est rompu, ne paroît pas poreux comme une éponge, ou de la pierre-ponce, ni rempli de terre, mais qui est d'une substance serrée, solide & brillante.

Il y a une autre manière de purifier le tartre, dont on se sert en Languedoc, près de Montpellier, & sur-tout à Calvisson & à Aniane. On réduit le tartre en poudre ; on le fait bouillir ; on passe cette décoction toute bouillante au travers d'une chausse, & on la reçoit dans des vaisseaux convenables. Bientôt après, les côtés de ces vaisseaux sont couverts de crystaux de tartre ; on les lave avec de l'eau claire pour les dépouiller de leurs parties huileuses : ensuite on se sert d'une certaine terre savonneuse qui ressemble un peu à de la craie, & que l'on trouve auprès de Merveil. On en délaie une portion dans l'eau, à laquelle elle donne la couleur de lait, & on la jette dans une chaudière de cuivre pleine d'eau. On fait du feu dessous, & l'on jette des crystaux de tartre dans cette eau, lorsqu'elle bout, pour les purifier des ordures qu'ils contiennent encore. Par ce moyen, on a une crême de tartre bien dure.

Les teinturiers mettent le tartre au nombre des drogues non colorantes, c'est-à-dire, qui ne servent point à donner de la couleur aux étoffes, mais qui les préparent à la recevoir. Cette drogue bien ou mal employée dans les bains ou bouillons, met une grande différence dans les teintures.

La meilleur crême de tartre est apportée de Montpellier. Il s'en fait aussi à Nîmes & aux environs, mais elle n'est pas si bonne.

TAUREAU. Animal domestique à quatre pieds, qui mugit, qui rumine, qui a des cornes sur le front, & les pieds fourchus. Lorsque le taureau est jeune, on l'appelle d'abord *veau*, & ensuite *taurillon*. S'il est châtré, on le nomme *bœuf*. Sa femme est la *vache*. On n'élève le taureau en Europe, que pour la propagation de l'espèce, sa chair étant peu bonne à manger, & lui n'étant guère propre au tirage. C'est en quelques lieux un droit de seigneur, d'obliger ses vassaux d'amener leurs vaches au taureau de la seigneurie, qu'on appelle de là un *taureau bannal*.

Taureau sauvage, se dit par opposition à *taureau domestique*. C'est un taureau non apprivoisé, qui est né, & qui vit en liberté dans les forêts & dans les plaines des pays peu habités.

Plusieurs Isles de l'Amérique, & quelques provinces de son continent, nourrissent quantité de ces sortes de taureaux, dont les peaux font une partie de leur commerce, & un commerce très-avantageux & très-riche. Il s'en trouve aussi beaucoup, mais de moins beaux & de moins forts, sur plusieurs côtes de l'Afrique, desquels les vaisseaux Européens qui y vont en traite, font une partie de leur retour. Les côtes de Barbarie, du Cap verd, &c. sont celles d'Afrique où il s'en charge le plus, de même qu'à Alexandrie d'Egypte; & pour l'Amérique, l'Isle de S. Domingue, la Havane, & Buenos-Ayres, qui sont des ports de la domination Espagnole.

Les taureaux de l'Amérique qui s'y trouvent présentement, surtout dans quelques parties du continent, en si grande quantité, qu'il semble qu'on n'en puisse épuiser les forêts & les plaines, y ont été apportés d'Europe; & l'on dit que ceux de Buenos-Ayres qui sont en si grand nombre, qu'on est presque tenté de croire qu'il y a de l'exagération dans ce qu'on en rapporte, viennent tous d'un taureau & de sept vaches qui y passèrent avec quelques-uns des premiers conquérans de ce nouveau monde.

Ces taureaux sont d'une grandeur démesurée, & les cuirs qu'on en tire, que pour toute préparation on se contente de faire sécher, & de vendre en poil pour être ensuite tannés en Europe, sont les plus beaux de toute l'Amérique, & par conséquent de tous les lieux où l'on fait le négoce des cuirs verds, qui n'approchent en aucune manière de ceux-ci.

Lorsque les François faisoient le commerce de Buenos-Ayres, où étoit le principal établissement de la compagnie de l'Assiente, les cuirs de taureau y revenoient environ à 5 liv. monnoie de France, y compris les droits, & se vendoient jusqu'à 21 liv. pièce; mais les vaisseaux en ayant beaucoup apporté, ils baissèrent à 16 livres.

Taureau Cerf. C'est une espèce d'animal qui se trouve com-

munément dans les Indes, ainsi appellé de ses cornes qui sont branchues à peu près comme le bois d'un cerf. Il est privé & sert au labour, & pour voiturer les marchandises comme le bœuf en Europe. Le taureau cerf d'Ethiopie est à peu près semblable à celui des Indes, mais il est très-sauvage & ne s'apprivoise jamais.

TCHEOUZE. Espèce de taffetas de la Chine, dont les Chinois font des caleçons, des chemises & des doublures. Il est assez serré, & néanmoins si pliant, qu'on a beau le presser, on ne peut lui faire prendre le pli. La commodité qu'on a de le laver comme de la toile, fait qu'on s'en sert aux mêmes usages.

Suivant cette description, c'est l'étoffe qu'on nomme *fanza* à la Chine. Le mot de tcheouze est peut-être d'une autre langue. *Mém. de St. Pétersbourg*, 1758.

TEINTURE. Action par laquelle on teint. Il se dit aussi de la couleur même qui sert à teindre.

La plupart des matières propres à faire des tissus, sont naturellement d'une couleur terne & sombre. Les vêtemens seroient en conséquence d'une uniformité ennuyeuse, si l'art n'avoit pas trouvé le moyen d'y remédier & d'en varier les nuances. Les premiers fruits, la première plante qu'on aura écrasés, l'effet des pluies sur certaines terres & sur certains minéraux, ont dû donner des notions de l'art de teindre, & l'idée des différentes matières propres à la teinture. Dans tous les climats, l'homme a sous sa main des terres ferrugineuses, des terres bolaires de toute nuance, des matières végétales & salines, &c. La difficulté a été de trouver l'art de les employer. Combien de tentatives n'aura-t-on pas faites avant que de parvenir au point d'appliquer convenablement les couleurs sur les étoffes, & de leur donner cette adhérence & ce lustre qui fait le principal mérite de l'art du teinturier, un des plus agréables, mais en même-tems un des plus difficiles qu'on connoisse !

On parvient à colorer les étoffes par le moyen des chaux, des sels, des eaux, des lessives, des fermentations, des macérations, &c. On distingue la teinture en deux espèces, en teinture chaude & en teinture froide. La teinture chaude est celle où l'on fait bouillir les matières colorantes, ou avec l'étoffe, ou avant qu'elle y soit plongée. On entend par teinture froide, celle dans laquelle on fait dissoudre à froid les matières colorantes, ou bien celle où l'on attend que la liqueur soit refroidie avant que d'y mettre tremper l'étoffe. On ne peut pas décider laquelle de ces deux préparations a été la première en usage, & moins encore la manière d'y procéder. Qu'il nous suffise de sçavoir que l'art de teindre est d'une très-grande antiquité.

On le connoissoit dès les premiers siècles, depuis le déluge jusqu'à la mort de Jacob. Les Chinois prétendent être redevables de cette découverte à Hoangti, un de leurs premiers souverains. Il est dit dans la Genèse qu'on attacha un fil d'écarlate au bras d'un des enfans de Thamar. Job, qu'on croit avoir vécu dans le même tems, parle de la vivacité des couleurs qu'on remarquoit dans les étoffes apportées des Indes.

L'usage le plus agréable de l'art de teindre, est de pouvoir diviser la couleur des étoffes. Il y a deux manières de leur donner cette agréable variété, qui en fait le principal mérite; on y parvient, ou en ajoutant, par le moyen de l'aiguille sur un fonds uni, des fils de différente teintes, ou en faisant entrer diverses couleurs dans le tissus des étoffes, lorsqu'on les ourdit. L'antiquité faisoit honneur de la première de ces inventions aux Phrygiens, on attribuoit l'autre aux Babyloniens. Les progrès que cet art avoit fait du tems de Moïse, supposent une origine très-ancienne, & des découvertes fort antérieures. Il paroît donc certain que l'usage de la broderie & des étoffes de couleurs variées, remonte à l'époque du déluge à la mort de Jacob. *Origine des Loix, des Arts & des Sciences, &c.* tom. I, Liv. II, chap. II, art. I, in-12. p. 270.

Moïse parle d'étoffes teintes en bleu céleste, en pourpre, en écarlate double; il parle aussi de peaux de moutons teintes en orangé & en violet. Ces différentes teintures demandoient des préparations fort étudiées. Voyez l'art. *Pourpre. Ibid.* t. II, Liv. II, ch. II, art. I, in-12. p. 185.

L'écarlate des modernes ne donne pas lieu de beaucoup regretter la perte du murex & du conchilliou, dont on ne connoît plus guère que le nom; & le degré de perfection où l'on a poussé, surtout en France, les autres couleurs de teinture, doit consoler de sçavoir si peu les drogues dont les anciens se servoient pour les leurs.

L'art de la teinture est très-important pour les manufactures & pour le commerce. La teinture, il est vrai, n'ajoute rien à la bonté des étoffes, mais elle leur donne l'éclat & la beauté; elle masque agréablement, par la variété de ses couleurs, ce blanc monotone que presque toutes les matières premières ont reçu de la nature. En un mot, c'est la teinture qui assortit les étoffes aux différens goûts, ou aux différens besoins des consommateurs. On a vu quelquefois une couleur nouvelle, ou plus parfaite que les anciennes, faire la fortune d'une manufacture d'étoffes; souvent aussi il est arrivé, que pour avoir négligé cet objet, des manufactures considérables se sont décréditées, & ont perdu presque tout leur débit.

Les principales qualités que l'on recherche dans toutes les cou-

leurs de la teinture en général, sont la vivacité, la pureté, la douceur & la solidité ; c'est-à-dire, qu'il faut que la nuance en soit éclatante & franche, qu'elle soit faite avec des ingrédiens qui n'altèrent point la qualité de l'étoffe, qu'elle soit de nature à résister long-tems aux impressions de l'air, du soleil & de la pluie ; enfin, qu'elle ne soit point susceptible d'être tachée par l'eau, par le vinaigre, par la boue, par le sucre des fruits. Il est peu de couleurs qui réunissent tous ces avantages ; mais il seroit à souhaiter qu'elles les eussent toutes, & c'est à quoi les teinturiers doivent s'appliquer.

Avant M. Colbert, il s'étoit introduit dans l'art de la teinture, une liberté & une industrie destructive, également préjudiciables à la consommation intérieure & au commerce du dehors. Il entreprit de rétablir l'ordre où régnoit la licence. *Dictionnaire du Citoyen.*

C'est donc proprement à M. Colbert, & aux réglemens faits sous son ministère, que sont dûs les grands succès des teintures Françoises, particuliérement de celles de Paris.

Cet habile ministre ne s'étant pas contenté de faire dresser des statuts pour la discipline de trois communautés de teinturiers, fixa encore, par plusieurs expériences, le pied de toutes sortes de teintures : & afin que ce ne fût point un secret caché entre quelques maîtres habiles qui en auroient pu abuser ou en profiter seuls, il le rendit public par l'impression ; n'enviant pas même aux étrangers l'art de faire de bonnes teintures, que par ses soins & ses ordres, on avoit perfectionné en France.

Ce réglement peut être regardé comme un des meilleurs cours d'instructions que nous ayons sur cette partie intéressante des arts. Chaque teinturier peut s'y instruire des drogues qui ne sont que préparatoires, & de celles qui sont réellement colorantes, &c.

Quoique ces réglemens aient rassemblé les résultats de bien des expériences, il nous en reste beaucoup à faire pour porter les teintures à la perfection dont elles sont susceptibles. Nous renvoyons au *Dictionnaire de Commerce*, pour apprendre plusieurs expériences faites à cet égard : nous indiquerons seulement ici les suivantes.

Le noir sur laine mérite beaucoup d'attention de la part des fabriquans, à cause du grand usage qu'on fait des draps noirs, surtout à Paris. La vogue de la manufacture du Sr. Pagnon est due en grande partie, au beau noir velouté qu'ont les draps de cette fabrique. Quelques autres manufactures ont cherché à l'imiter, & y ont réussi. Les principaux ingrédiens qui entrent dans cette teinture, sont la noix de galle, le bois d'inde & la couperose. Les bons fabriquans sont dans l'usage de passer leurs étoffes en bleu

avant de les mettre en noir; cette méthode laisse plus de qualité à l'étoffe, & donne au noir plus de beauté & de solidité. *Dictionnaire du Citoyen.*

Voyez le *Procédé* de M. Albert, D. M. &c. pour teindre en noir sans aucun pied de bleu ni de racinage, une pièce de drap ou telle autre étoffe de laine du poids de 25 liv. dans le *Journal de Commerce*, p. 163, Mai, 1761.

Comme on lave toutes les étoffes après les avoir teintes; on donne la description d'un moulin de cette espèce à l'usage des teinturiers & des foulons, dans le *Journal Econom.* p. 186, 1758.

Couleur écarlate pour la Laine.

Prenez quatre onces de céruse, trois onces & demie d'arsenic; une livre de tartre brûlé & une livre d'alun: faites bouillir votre étoffe avec ces ingrédiens pendant deux heures, après quoi ôtez-là & l'étendez. Le lendemain matin, faites une teinture avec deux livres de bonne garance, un quarteron d'orléans, deux onces de gurgumi, & trois onces d'eau-forte. *Journal Economique*, pag. 314, 1759.

Méthode pour teindre la Laine d'une couleur violette qui ne change point.

Prenez une livre de tartre, une demi-livre d'alun, deux onces de fernambouc, & une demi-once de salpêtre: faites-les bouillir ensemble, & après les avoir laissés refroidir un peu, mettez-y votre étoffe, que vous laisserez tremper pendant quatre heures, pendant lesquelles vous aurez soin d'entretenir la teinture chaude, mais sans être bouillante; après quoi ôtez-en votre laine ou étoffe, rincez-la bien & la laissez sécher. *Ibid.* 412.

Teinture de Soies.

La soie est beaucoup plus difficile à traiter en teinture que la laine; elle exige toujours plus de main-d'œuvre & de dépense; & malgré cela, elle ne reçoit guère des nuances aussi belles & aussi solides que celles qu'on a sur la laine.

On ne connoît point dans la teinture en soie, la distinction de grand & petit teint; mais on la divise en couleurs fines & couleurs fausses; ce qui revient à peu près au même. *Dictionnaire du Citoyen.*

Voyez les principales observations sur le sujet proposé par *l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Lyon*, pour l'an-

née 1762, pour trouver une matière nouvelle de décreuser la soie; sans altérer ni sa qualité, ni son lustre. *Journal de Comm.* p. 118, Nov. 1760.

Méthode pour teindre la Soie en Cramoisi.

Prenez pour chaque livre de soie un quarteron de fernambouc; faites-le bouillir, & passez-le par un tamis dans un vase où vous verserez aussi de l'eau jusqu'à ce que la liqueur ne soit que tiède; remuez-y bien votre soie qui aura été préparée auparavant; & quand elle aura extrait toute la force de la couleur, rincez-la dans l'eau, tordez-la, & mettez-la sécher. *Journal Econom.* pag. 314. 1759.

Autre belle couleur écarlate. Après avoir rincé & séché votre soie, prenez pour chaque livre, quatre livres de crocus, mettez le crocus dans un sac, lavez-le dans de l'eau nette, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire: ensuite ôtez le crocus du sac, comprimez & frottez-le dans les mains au dessus d'un vase net. Prenez pour chaque livre de soie quatre onces de potasse, mêlez-la avec le crocus, & faites-en deux parties égales; enfermez-en une partie dans un sac bien lié, afin que la potasse ne puisse pas sortir; sans quoi elle tacheroit la soie. Versez de l'eau nette par dessus, pour attirer toute la force du crocus: ensuite prenez par livre de soie la quantité d'un poisson de jus de limon, divisez-le aussi en deux parties, dont vous mettrez chacune dans les deux parties de crocus. Après avoir bien séché votre soie sur des perches, trempez-la pendant une heure dans la première partie de la liqueur; ensuite tordez-la bien, & mettez-la encore sécher sur des perches: ensuite ayant préparé l'autre partie de crocus, comme vous avez fait la première, trempez aussi votre soie continuellement pendant une heure: après quoi tordez-la & mettez-la sécher à l'ombre sur des perches, & vous aurez une très-belle couleur. *Ibid.*

Manière de teindre en Cramoisi avec de l'Orchal.

Mettez de l'eau claire dans la chaudière, & pour chaque livre de soie que vous voudrez teindre, prenez douze onces d'orchal. Trempez-y bien votre soie, & tordez-la: ensuite faites dissoudre pour chaque livre de soie un quarteron d'alun & autant d'arsenic. Mettez tremper la soie dans cette liqueur pendant toute une nuit: tordez-la ensuite, puis prenez pour chaque livre de soie, deux onces de cochenille, deux onces de noix de galle, deux onces de gomme, avec un peu de gurgumi: faites-y bouillir pendant deux heures la soie, ensuite mettez-y un peu de zepsie, laissez-y trem-

per la soie toute la nuit, & le matin suivant rincez-la bien. *Ibid.* page 268.

Manière de teindre la Soie en Violet.

Faites bouillir d'abord votre soie dans du son & de l'alun comme on l'a prescrit ci-dessus : ensuite nettoyez votre chaudière, y ayant versé de l'eau claire, mettez pour chaque livre de soie, une once de noix de galle, une once & demie de cochenille en poudre, & une once de gomme arabique; faites bouillir le tout, comme pour le rouge cramoisi, laissez-y tremper votre soie toute la nuit, & le lendemain matin ôtez-la, & la rincez dans de l'eau claire. *Journal Economique.* p. 268, 1759.

Manière de donner à la Soie un Jaune de Couleur de Paille.

Prenez de l'alun, faites-le fondre comme il a été prescrit ci-devant, & rincez-y bien votre soie : ensuite prenez & faites bouillir pour chaque livre de soie, une livre de rocou, & laissez reposer la liqueur pendant un quart-d'heure : mettez ensuite dans un vase assez grand pour votre quantité de soie, une dose suffisante de cette lessive & d'eau claire; rincez-y votre soie : enfin remplissez encore votre chaudière d'eau, faites-y bouillir votre soie pendant une heure, & après en avoir fait sortir la liqueur en la tordant, & l'avoir étendue sur des perches, préparez une lessive plus forte que la première, & trempez-y la soie jusqu'à ce que la couleur soit au point où vous la desirez. *Journal Econom.* p. 550, 1759.

Méthode de teindre la Soie ou le Coton en Ecarlate avec le Fernambouc.

Prenez trois livres d'alun, trois onces d'arsenic & quatre onces de céruse : faites-y bouillir votre soie ou coton pendant une heure; ensuite ôtez-le & le rincez dans de l'eau claire; après quoi faites une lessive de huit livres de garance, & deux onces de sel ammoniac : faites-y tremper la soie ou le coton toute la nuit; le lendemain faites-le bouillir un peu dans de l'eau claire, & mettez-y un once de potasse : ensuite versez-y un peu de lessive : à mesure que vous en verserez, la couleur deviendra plus foncée, de manière que vous pourrez lui donner telle nuance que bon vous semblera. *Journ. Econ.* p. 314, 1759.

Autre méthode. Prenez pour une livre de soie, de coton ou d'estame, une once de tartre & une demi-once d'empois blanc; faites-les bouillir ensemble dans de l'eau claire; ensuite mettez-y un

quart-d'once de cochenille, un quart-d'once d'empois, & un quart-d'once d'étain dissout dans une demi-once d'eau-forte, & mêlé avec de l'eau claire : quand l'eau aura bouilli quelque tems avec l'empois & la tartre, remplacez-la avec la cochenille & l'eau-forte ci-dessus, mettez-y bouillir votre soie.

Ou bien. Prenez une once de tartre, une demi-once d'empois, une demi-once de jus de limon, & un quart-d'once de crême de tartre : faites-les bouillir ensemble dans de l'eau claire, & ajoutez un quart-d'once de gurgumi : mettez-y une demi-once de cochenille, & un peu après une once d'eau-forte, dans laquelle vous aurez dissout un quart-d'once d'étain : mettez-y bouillir votre soie. *Ibid.* p. 412.

Observations générales sur la Teinture en Cramoisi, Ecarlate ou Pourpre, pour la Laine & la Soie.

1°. Il faut que la chaudière soit faite d'un bon étain bien pur, & exempt de toute matière terrestre ou grasse.

2°. Il faut y mettre le tartre préparé, lorsque l'eau est tiède.

3°. Si vous voulez teindre de la laine filée ou estame, vous pouvez la mettre dans la chaudière dès qu'elle commence à bouillir, & l'y laisser pendant deux heures.

4°. Quand elle a bien bouilli, ôtez-la & la rincez; nettoyez la chaudière, & mettez-y de l'eau pour le second bouilli.

5°. Ce second bouilli se fait de la même manière que le premier : ensuite mettez-y de la chenille réduite en poudre, & après l'avoir fait bouillir fortement, remuez bien le tout.

6°. Après avoir bien lavé & nettoyé la soie ou la laine dans la première lessive, on la met sur un devidoir que l'on tourne continuellement, pour empêcher que les couleurs ne s'y attachent par places.

7°. Quand la couleur est à votre fantaisie, ôtez la laine de la chaudière, lavez & rincez-la bien, & suspendez-la dans une chambre ou à un endroit à l'ombre, de manière que la poussière n'y puisse pas tomber dessus.

8°. Il faut remarquer que quand on met l'eau-forte pour ce second bouilli, elle fait monter à la surface une écume épaisse que l'on doit ôter avec soin. *Journ. Econ.* p. 221, 1759.

Teinture sur fil & sur coton. On joint ici ces deux matières, parce qu'elles ont beaucoup de rapport entre elles, pour la manière dont on les traite en teinture. Elles sont toutes deux d'autant plus difficiles, qu'on y exige ordinairement des teintures solides & à bon marché, parce que le fil & le coton sont destinés à faire des étoffes peu chères, & qui puissent aller au savonnage.

C'est

C'est par cette raison qu'il n'y a guère que le rouge & le bleu qui soient usités en teinture sur fil & sur coton.

Le rouge se fait avec la garance, qui leur donne une couleur solide, mais qui n'a point de beauté. Les Indiens sont les premiers qui aient fait sur ces matières des rouges de garance, qui joignent la beauté & la solidité; les Turcs les ont imités ensuite, & c'est depuis ce tems que ces couleurs sont connues sous le nom de *rouges d'Andrinople*. On les fait depuis quelques années en France dans la manufacture de Darnetal, près Rouen; mais on n'y opere que sur les cotons. Le Sr. Eymar, négociant à Nîmes, vient de découvrir un moyen de faire ces mêmes rouges sur les fils de lin & de chanvre. Il a donné sa recette aux états de Languedoc, qui l'ont récompensé.

Le secret pour avoir les rouges d'Andrinople sur le coton, consiste dans la préparation qu'on donne à cette matière, en la faisant macérer, à plusieurs reprises, dans de la fiente de brebis, mêlée d'huile; après quoi on lui donne une forte teinture de garance, qu'il faut éclaircir ensuite, en faisant bouillir le coton dans une eau de savon. Il y a lieu de penser que cette méthode fait aussi tout le fond du procédé du sieur Eymar, pour teindre les fils en beau rouge de garance.

Le bleu sur fil & coton se fait avec l'indigo, qui a la propriété singulière de prendre sur toutes sortes d'étoffes, & qui donne toujours une couleur belle & solide, lorsqu'il est bien préparé.

Le noir commence aussi à être d'un assez grand usage sur le coton, depuis que plusieurs manufactures se sont mises sur le pied de faire des velours avec cette matière. Quelques teinturiers ont réussi à donner un beau noir à ces velours; mais leurs procédés sont secrets. Il seroit à souhaiter que les mêmes artistes s'appliquassent à faire des noirs parfaits sur le fil; peut-être y auroient-ils le même succès que sur le coton. *Dict. du Citoyen.*

Instruction pour composer une Chaudière de couleur bleue, avec plusieurs Observations sur la manière de s'en servir pour teindre la Soie ou la Laine.

Remplissez d'eau votre chaudière, faites-la bouillir & mettez-y de la potasse : quand elle a bouilli quelque tems, ajoutez-y 2 ou 3 poignées de son, faites-la bouillir encore un quart-d'heure & couvrez-la : après quoi ôtez-la de dessus le feu, & laissez-la reposer.

Broyez de l'indigo aussi fin que de la farine, versez-y ensuite la lessive ci-dessus, remuez-la & la laissez reposer, après quoi versez la lessive claire dans la chaudière : mettez encore une nouvelle

provision de cette lessive sur le sédiment, remuez le tout, & quand il sera reposé, versez-le encore dans la chaudière : recommencez la même opération jusqu'à ce que toute la vertu de l'indigo soit épuisée. *Journ. Economique.* page 412, 1759. *Voyez* aussi page 514 & 550.

Manière de teindre la Soie ou la Laine en beau couleur de feu.

Prenez d'abord pour chaque livre de soie quatre poignées de son de froment, que vous mettez dans deux seaux d'eau; faites-le bouillir, & laissez-le reposer toute la nuit dans une tinette : ensuite prenez la moitié de cette eau; mettez-y une livre d'alun, un quarteron de tartre rouge réduit en poudre, & une demi-once de gurgumi aussi en poudre : mettez-les bouillir ensemble, & remuez-les bien avec un bâton : quand ils auront bouilli pendant un quart-d'heure, ôtez la chaudière de dessus le feu, mettez-y la soie, & couvrez-la exactement pour empêcher la vapeur de s'en échapper : laissez le tout dans cet état pendant trois heures; ensuite rincez votre soie dans de l'eau froide; battez & tordez-la sur une cheville de bois, ensuite faites-là sécher sur des cordes.

Prenez ensuite un quarteron de noix de galle, pulvérisez-la bien, & mettez-en la poudre dans un seau d'eau de rivière : faites-la bouillir pendant une heure; après quoi vous ôterez la chaudière de dessus le feu; & quand vous pourrez y souffrir la main sans vous brûler, vous y mettrez votre soie; & après l'y avoir laissée pendant une heure, vous la retirerez pour la faire sécher : quand la soie sera sèche, & que vous voudrez la teindre en cramoisi, pesez pour chaque livre de soie 3 quarts d'once de cochenille que vous réduirez en poudre fine, & passerez par un tamis de soie : ensuite vous la mettrez dans le seau avec le reste de la lessive; & ayant bien mêlé le tout, vous le ferez bouillir dans une chaudière, que vous couvrirez exactement pour empêcher qu'il n'y tombe de la poussière. Pour lors mettez-y deux onces & demie de tartre en poudre, avec trois quarterons du mêlange; faites-les bouillir pendant un quart-d'heure; ensuite ôtez-le de dessus le feu : laissez-le refroidir un peu : mettez-y votre soie, & remuez-la bien avec un bâton, pour empêcher que la couleur ne s'y applique par places; & tordez-la quand elle sera froide. Si la couleur ne vous paroît pas assez foncée, remettez la chaudière sur le feu, faites-la bouillir; & lorsqu'elle sera redevenue tiede, recommencez à y tremper votre soie; ensuite suspendez-la à une cheville de bois attachée au mur, tordez-la & frappez dessus avec un battoir : quand elle sera sèche, rincez-la dans la lessive chaude où vous aurez fait dissoudre une demi-once de savon de New-

castle, pour chaque livre de soie; ensuite rincez-la dans de l'eau froide : étendez les écheveaux de soie crue sur une cheville de bois; & après les avoir bien tordus & battus tout autour, mettez-les sécher.

Autre manière de teindre la Soie en cramoisi.

Prenez une once & demie de bon vitriol romain, une once de tartre, & un quart-d'once d'esprit-de-vitriol; pulvérisez le tout; mettez-le dans un vase d'étain, & versez par dessus autant d'eau qu'il en faudra pour teindre la quantité d'une demi-once de soie: quand le mélange est prêt à bouillir, jettez-y votre soie que vous aurez fait bouillir auparavant dans du son. Quand elle aura bouilli une heure ou deux dans le mélange, ôtez-la & la tordez; puis ajoutez à la liqueur une demi-once de cochenille en poudre, & 60 gouttes d'esprit de vitriol. Le tout étant prêt à bouillir, remettez-y votre soie, & la laissez tremper pendant 4 heures : après quoi prenez de l'eau claire dans laquelle vous jetterez un peu d'esprit de vitriol; rincez-y votre soie, & retirez-la ensuite pour la faire sécher à l'ombre sur des perches. Elle sera d'une couleur éclatante; mais si vous voulez que le cramoisi soit foncé, prenez pour rincer votre soie de l'esprit de sel ammoniac, au lieu d'esprit de vitriol. *Journal Econ.* pag. 165, 1759.

Observations sur les différentes impressions des différentes eaux à l'égard des couleurs.

Il y a long-tems qu'on cherche la raison de ces différentes impressions. A Lyon le plus beau noir se fait avec les eaux du Rhône mêlées avec celles de la Saône; les couleurs fines, comme le cramoisi, le ponceau, le cerise, le violet, &c. réussissent mieux avec l'eau de la Saône seule; & pour les autres couleurs, comme le blanc, le verd, le gris, le jaune, &c. on préfère les eaux du Rhône seul. Lyon n'est pas le seul endroit où l'on observe les différentes impressions des eaux sur les teintures. Celle de la rivière des Gobelins est renommée pour la couleur écarlate; celles de Leyde, de Limbourg, &c. pour le noir. Ainsi les apprêts ont des succès différens sur les étoffes, qu'on ne peut attribuer ni à la qualité des matières premières, ni à la méthode qui est en usage. Voy. *Journal de Commerce*, pag. 134, Novembre 1760.

TELEOUTSKAJA-BELKA. Voyez *Petit-Gris.* Cette fourrure est de couleur cendrée : on en voit peu en Russie. La plus

grande quantité de cette fourrure passe à la Chine, parce que les Chinois la paient cher. *Mémoire de S. Pétersbourg*, 1758.

TEPIS. Etoffe de soie & coton qui se fabrique aux Indes Orientales; il y entre fort peu de soie; ce qui la rend des plus communes de celles qui viennent en France par le retour des vaisseaux de la compagnie. Les tepis ont depuis 5 aunes jusqu'à 7 de longueur, sur deux tiers environ de largeur.

TÉRÉBENTHINE. On donne ce nom dans les boutiques à quatre sortes de sucs résineux, quoiqu'il ne convienne qu'à la seule résine qui découle du térébinthe. Il y a donc quatre sortes de térébenthine; sçavoir, celle de Chio, celle de Venise, celle de Strasbourg, & la commune ou celle de Bourdeaux.

La térébenthine de Chio, qui est la seule véritable, & qui a donné la dénomination à toutes les autres, est un suc résineux, liquide, qui découle du térébinthe, blanc, jaunâtre, ou de la couleur du verre, ou d'un blanc tirant un peu sur le bleu, quelquefois transparent; de consistance tantôt plus ferme, tantôt plus molle, fléxible & glutineux. Lorsqu'on frotte la térébenthine entre les doigts, elle se brise quelquefois en miettes; le plus souvent cependant elle est comme le miel solide: elle cède & s'attache aux doigts comme lui. Son odeur est âcre, non désagréable, semblable à la térébenthine de Venise, sur-tout lorsqu'on la manie dans les mains, ou qu'on la jette sur des charbons: elle est modérément amère au goût, & âcre. On estime beaucoup celle qui vient des Isles de Chio & de Chypre.

Les térébinthes naissent sans culture dans l'Isle de Chio; & l'on en trouve quantité sur le bord des vignes & le long des grands chemins; leur tronc est aussi haut que celui du lentisque, aussi branchu, touffu & couvert d'une écorce gersée, grisâtre, mêlée de brun. Le bois de térébinthe est blanc.

On rencontre fréquemment cet arbre dans le Languedoc, & dans le bois de Valêne près de Montpellier, où Lobel a remarqué que la térébenthine sortoit par les incisions que l'on faisoit à l'arbre.

Il faut la choisir en consistance solide, sans presqu'aucun goût ni odeur, & sur-tout qu'elle tienne peu, ni aux doigts quand on la touche, ni aux dents quand on l'éprouve dessous; ce qui doit servir à la faire reconnoître d'avec la fausse térébenthine de Venise qu'on lui substitue souvent, qui est d'une odeur forte, d'un goût amer, & très-adhérente.

La térébenthine de Chio feroit, sans contredit, la meilleure pour être employée en médecine; mais sa cherté & sa rareté sont cause qu'on n'en use presque pas.

On la vend à Chio 30 ou 35 parats l'ocque, chaque ocque pesant 3 livres & demie & une once : toute l'Isle n'en fournit pas plus de 300 ocques.

Cette liqueur est un excellent baume naturel & grand stomachique, & un bon remède à pousser les urines. Il faut se garder de la donner aux personnes qui ont la pierre, non plus que les autres diurétiques, l'expérience faisant voir que les malades en sont plus incommodés.

Kæmpfer fait mention d'une térébenthine de Perse, très-usitée parmi les Orientaux, qui n'est pas différente de celle de Chypre, que l'on recueille dans les montagnes & dans les déserts aux environs de Schanachia dans la Médie, de Schiras dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & sur-tout dans la montagne qui est auprès du célèbre village de Majin, éloigné d'une journée de Sjiraso, où il naît des térébinthes ou des pistachiers sauvages en grande abondance. Les habitans retirent beaucoup de liqueur résineuse qui coule pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision ; ou de lui-même, des fentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils font un peu cuire cette liqueur à un feu lent, & ils la versent avant qu'elle commence à bouillir. Etant refroidie, elle a la couleur & la consistance de la poix blanche.

Cette térébenthine ne sert à autre chose chez les Orientaux, dit Kæmpfer, que de masticatoire. Les femmes qui demeurent au deçà du fleuve Indus, en ont toujours dans la bouche; de sorte qu'elles ont bien de la peine à se passer de cette résine, lorsqu'elles y sont accoutumées. On dit qu'en attirant la lymphe, elle ôte les fluxions, donne de la blancheur & de la fermeté aux dents, excite l'appétit, & donne à la bouche une haleine agréable. On en trouve par-tout dans les boutiques & chez les parfumeurs des Turcs, des Perses & des Arabes, sous le nom Turc de *sakkis*, & sous le nom Persan de *konderuun*.

Les habitans du Mont-Benna, en Perse, ne tirent pas la térébenthine du tronc en y faisant une incision ; mais ils brûlent le bois même de l'arbre pour en faire sortir la résine, jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'un rouge brun foncé : elle sert aux peintres à cause de la vivacité de sa couleur ; car cette résine est dure, friable & brillante. On en trouve dans les boutiques sous le nom de *sijah benna*, c'est-à-dire, noir du Mont-Benna ; ou *rongi sulach*, c'est-à-dire, couleur de sulach.

La térébenthine de Venise ou des Mélèzes est une substance résineuse, liquide, limpide, gluante, ténace, plus grossière que l'huile, plus coulante que le miel, qui découle également & entièrement du doigt que l'on y a trempé ; qui est un peu transpa-

rente, comme du verre, de couleur jaunâtre, d'une odeur réſineuſe, pénétrante, âcre, agréable, cependant un peu dégoûtante; d'un goût fin, âcre, un peu amer, qui ſurpaſſe, par ſon âcreté & par ſa chaleur, la réſine du térébinthe. On eſtime celle qui eſt récente, bien tranſparente, blanche, liquide, qui n'eſt pas ſalie par des ordures, & dont les gouttes s'attachent à l'ongle. On l'appelle *térébenthine de Veniſe*, parce qu'autrefois on l'apportoit de ce lieu; mais préſentement on l'apporte du Dauphiné & de la Savoie. Selon M. Savary, elle vient de Forez, & eſt envoyée aux marchands épiciers-droguiſtes de Paris par ceux de Lyon: les payſans de cette petite, mais agréable province, la recueillant dans le bois de Pilâtre.

Cet arbre croît en abondance dans les Alpes de France, de Savoie, des Griſons, de Styrie, de Carinthie, & même ſur le Mont-Apennin.

Cette réſine découle d'elle-même, ou par une inciſion faite à cet arbre au printemps & en automne, comme une eau limpide, & de la conſiſtance de l'huile; mais bientôt après elle jaunit un peu, & elle s'épaiſſit avec le tems.

Ce même arbre fournit une eſpèce de manne, connue ſous le nom de *manne de Briançon*, & *l'agaric* dont nous parlerons en ſon lieu.

La térébenthine de ſapin s'appelle ordinairement *térébenthine de Strasbourg*, *réſine liquide des ſapins*, *bigion*: c'eſt une ſubſtance réſineuſe, liquide lorſqu'elle eſt récente, plus tranſparente que celle du méleze, moins viſqueuſe & moins tenace; d'une odeur plus agréable & plus amere, qui a en quelque façon l'odeur & le goût de l'écorce de citron; qui jaunit & s'épaiſſit avec le tems. On l'appelle à Paris *térébenthine de Strasbourg*, parce qu'on l'y apporte de cette ville.

On tire la réſine ou l'huile de ſapin, non-ſeulement de la tige & des branches, mais encore de quelques tubercules qui ſont placés entre l'écorce. Celle qui découle de la tige par l'inciſion que l'on y fait, eſt moins odorante & moins précieuſe: lorſqu'elle eſt ſèche, elle reſſemble un peu à l'encens par ſa couleur & ſon odeur; c'eſt pourquoi quelques-uns la lui ſubſtituent. Mais la réſine qui découle des tubercules auxquels on a fait une inciſion, eſt beaucoup eſtimée; & on l'appelle ſpécialement *larmes de ſapin*, *huile de ſapin*, & communément *bigion*.

Le bigion eſt une eſpèce de baume qui n'a pas moins de vertu que le baume du Pérou, à qui on le ſubſtitue quelquefois: à quoi il n'y a de tromperie que le nom, les qualités du bigion ne cédant en rien à celles de ce baume.

La térébenthine de Strasbourg ſe tire donc chez les Allemands

de la tige de l'arbre, auquel on fait une incision : c'est au mois de Mai qu'on la recueille des pins & des pesses. Ils commençent le plus haut qu'ils peuvent atteindre avec leurs coignées, à enlever l'écorce de la largeur de trois doigts, depuis le haut jusqu'en bas, sans cependant descendre plus bas qu'à deux pieds de terre : ils laissent à côté environ une palme d'écorce, à laquelle ils ne touchent point, & ils recommencent ainsi la même opération, jusqu'à ce qu'ils aient ainsi enlevé toute la peau de distance en distance, depuis le haut jusqu'en bas. La résine qui coule d'abord, est liquide, & s'appelle *térébenthine de Strasbourg*. Mais elle s'épaissit avec le tems ; & 2 ou 3 ans après, ces plaies sont remplies d'une résine plus grossière.

La térébenthine commune, la grosse térébenthine, est une substance résineuse, visqueuse, tenace, plus grossière & plus pesante que celle du sapin ou du méleze. Elle n'est pas transparente, elle est blanchâtre, presque de la consistance de l'huile un peu condensée par le froid, d'une odeur résineuse, désagréable, d'un goût âcre, un peu amer, & qui cause des nausées.

Cette résine découle d'elle-même, ou par l'incision de différentes espèces de pin. Mais on la tire sur-tout dans la Provence, près de Marseille & de Toulon (*a*), & dans la Guyenne près de Bourdeaux, d'un pin sauvage. C'est un arbre qui n'est pas différent de celui dont nous avons parlé dans l'article des *pignons doux* : il est cependant moins élevé ; ses feuilles sont plus courtes, & ses fruits plus petits.

Il découle deux sortes de résines de cet arbre : l'une qui s'appelle *résine de cone*, parce qu'elle en suinte naturellement : l'autre qui est tirée par l'incision que l'on fait à l'arbre, est appellée *résine de pin*.

Dans la Provence, non-seulement on recueille cette résine tous les ans, mais encore différentes sortes de poix, & d'autres préparations résineuses. La liqueur qui en découle est reçue dans des petites fosses ; sa partie supérieure s'épaissit par la chaleur du soleil, & elle se change en une certaine croûte résineuse, que l'on appelle communément *barras*.

Si cette croûte est blanche & sans ordures, elle s'appelle *galipot*, *résine blanche*, ou *encens blanc*. Mais si elle est brune & pleine d'ordures, on l'appelle *encens madré*, ou *encens de village*.

Les ciriers emploient très-souvent la résine blanche ou le galipot, avec la cire, pour faire des cierges.

Quand on a retiré cette liqueur des fosses, on la passe au tra-

(*a*) Voyez à l'art. *Goudron*, la manière de faire la térébenthine à 5 lieues de Marseille.

vers de certains paniers. La partie la plus fluide coule, & on l'appelle *térébenthine*; celle qui est plus grossière, & qui reste dans les paniers, est mise dans des alambics avec deux ou trois fois autant d'eau, & elle donne par la distillation un esprit & une huile de térébenthine. Il reste au fond du vaisseau, une masse dure, friable, roussâtre, nommée *palimpissa*, poix sèche, ou communément *arcançon* ou *bray sec*.

On compose une espèce de poix noire avec le bray sec & la noire liquide & commune; & avec cette poix noire artificielle, le bray sec, le suif de bœuf & la poix noire liquide & commune, fondue ensemble, on en prépare la poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaisseau avant de les lancer à l'eau.

Mais cette poix étant restée long-tems sur les vaisseaux, & ayant contracté quelque salure de l'eau de la mer, s'appelle *zopissa*, & par quelques-uns *apochyma*.

La résine blanche étant fondue avec de la térébenthine & de l'huile de térébenthine, fait la poix que l'on appelle *poix de Bourgogne*.

Dans quelques endroits, on fait des creux autour des vieux pins, que l'on brûle, & il en découle une liqueur noire, résineuse & huileuse, que l'on appelle *poix noire*, & communément *tare*, *goudron*, & *bray liquide*.

La poix noire liquide étant reposée assez long-tems dans des vaisseaux convenables, il nage au dessus une liqueur fluide, noire, huileuse, que l'on appelle *huile de poix*, & improprement *huile de cade*. Quelques-uns font cuire la partie la plus grossière de la poix jusqu'à siccité, & ils forment une autre espèce de poix sèche, ou de bray sec.

De toutes ces substances résineuses brûlées, on retire une suie noire & légère, que l'on appelle communément *noir de fumée*, que l'on emploie très-souvent pour préparer quelques couleurs, ou l'encre d'imprimerie.

On retire une suie semblable à de la lie des huiles brûlées; mais elle est grasse & huileuse; & c'est pour cela que les ouvriers l'estiment peu.

La Caroline fournit en quantité de la poix, du goudron, de la térébenthine, que les nouveaux Anglois vont enlever; ils en exportent une partie dans les colonies, & l'autre en Angleterre, suivant l'*Histoire des Colonies Angloises*, in-12. p. 291 & 195, 1755.

On met aussi au nombre des térébenthines, une espèce de liqueur que produit l'arbre appellé *cèdre*. Voyez *Cèdre*.

On tire de la térébenthine, par le moyen de la distillation, deux sortes d'huiles, l'une blanche & l'autre rouge, qui sont regardées

comme une espèce de baume propre à la guérison des plaies & des engelures; mais on se sert si peu de ces huiles, qu'il est assez difficile d'en pouvoir trouver dans Paris.

Ce que les marchands épiciers-droguistes vendent ordinairement sous les titres d'*huile de térébenthine*, d'*huile éthérée*; d'*esprit* ou d'*essence de térébenthine*, & dont il se fait un commerce assez considérable, n'est autre chose qu'une distillation de la résine nommée *galipot*, nouvellement sortie de l'arbre. Cette huile qui s'emploie avec succès dans la guérison des plaies nouvelles, & dont les peintres, les maréchaux, &c. font une si grande consommation, est presque toute envoyée des environs de Marseille & de Bourdeaux. Voyez *Galipot*.

L'huile de térébenthine, pour être bonne, doit être claire & blanche comme de l'eau, d'une odeur forte & pénétrante. Ceux qui en voudront faire négoce en gros, sont avertis qu'elle est sujette à de très-grands déchets, & fort aisée à s'enflammer; c'est pourquoi ils n'en doivent approcher avec le feu qu'avec beaucoup de précaution.

TERINDANNES ou TERINDAINS. Mousseline ou toile de coton fine, qui vient des Indes Orientales, particulièrement de Bengale. Ces toiles ont 16 aunes de France de long, sur 3 quarts à 7 8mes. de large. Voyez *Mousseline* & *Mallemolle*.

TERRE. Substance solide & pesante, dont le globe terrestre est composé. Les philosophes mettent la terre au nombre des quatre élémens qui entrent, à ce qu'ils prétendent, dans la composition de toutes choses; mais cette terre, comme ils l'entendent, n'est pas proprement celle sur laquelle nous marchons. Voyez à cet égard, le *Journal Econom.* p. 145, 193, 231, 280, 1758, & *Introd. à la Minéral.* par Henckel, tom. I, ch. IV, & tom. II, Liv. VII, sect. I, p. 322.

La discussion de cette matière n'étant point du dessein de ce Dictionnaire, on se contentera de parler ici des terres médicinales, & de celles que les peintres & les teinturiers mettent au nombre de leurs drogues, ou qui servent dans les manufactures de lainage.

Terre à dégraisser. Dans les manufactures de lainage on emploie beaucoup d'une sorte de terre grasse qui n'est autre chose que celle qu'on appelle ordinairement *terre glaize* ou *terre à potier*.

Elle sert à dégraisser les laines avant que d'être filées, à fouler & dégraisser les draps, les ratines, les serges & autres telles étoffes, après qu'elles ont été fabriquées sur le métier. Les foulons-bonnetiers en emploient aussi pour fouler & dégraisser les ouvra-

ges de bonneterie. L'urine est quelquefois substituée à la place de la terre pour le foulage & dégraissage, mais la terre est la meilleure, quand elle a été bien maniée, pour en ôter jusqu'aux plus petites pierres. Voyez *Foulon*.

La terre à foulon d'Angleterre est si précieuse pour l'apprêt de ses étoffes de laine, que l'exportation en a été défendue sous les mêmes peines que celle de ses laines; cette terre, la plus parfaite de toutes, & telle que la Hollande ni la France n'en possèdent point de pareille, mérite une description particulière.

On en trouve près de Ryegat en Surrey, près de Maidstone dans la province de Kent, près de Wooburn en Bedfordshire, près de Brickhill en Staffordshire; dans l'isle de Skyes en Ecosse.

J'en ai vu fouiller entre Brickhill & Wooburn, dans une grande bruyère qui couvre quelques collines qui en sont pleines. Le trou étoit un vaste puits découvert, creusé en forme de cône renversé pour le soutien des terres, sur le penchant d'une de ces collines, qui laissoit voir la couleur & l'épaisseur de différens lits de sable, au dessous desquels on trouvoit la terre à foulon à environ 50 ou 60 pieds de la surface du découvert. La terre de cette surface, qui me sembla avoir été autrefois labourée, étoit maigre & de couleur de cendre, épaisse de 5 à 6 pouces, jusqu'à un pied; au dessous, une couche de sable fin, jaune, rougeâtre, de l'épaisseur de 9 à 10 pieds; ensuite pendant 30 à 40 pieds, divers lits de sable gris & blanc de diverses consistances, mêlés de raies rougeâtres de la couleur des veines de mines de fer; plus bas, une couche de 2 à 3 pieds de sable gras, mêlé de terres & veines rougeâtres, puis un pied de terre médiocrement grasse & pure pendant environ 7 à 8 pieds. Ce banc de terre distingué en différentes couches, par des fentes horizontales, à un pied & demi environ l'une de l'autre; l'assiette de ces bancs sur un plan horizontal très-égal, disposition régulière, qui communément en toutes sortes de lits & couches de terres ou mines, annonce une grande étendue.

Aux environs de ce découvert, on trouve quelques montagnes de craie blanche propre à faire de la chaux, la terre supérieure épaisse de 5 à 6 pouces, quelques portions cultivées & d'un assez bon rapport. Les ouvriers employés à fouiller cette terre avec la pioche, gagnoient 10 deniers sterl. (19 sols tournois) par jour; deux hommes seuls alors suffisoient à en fouiller & charger dans un charriot 1000 liv. pesant dans un jour: cette charge valant, prise sur le lieu, quatre schelings, (quatre livres douze sols tournois).

Cette terre est d'une couleur gris-verdâtre, qui se dégrade à l'air, sans consistance, médiocrement ferme, se divisant aisément en morceaux à la pioche; à sécher elle devient dure comme du

savon ; sa qualité, grasse & pleine de nître. Elle ne se dissout dans l'eau qu'en la remuant beaucoup ; le sédiment qui s'en forme, lorsqu'il est séché, est doux & gras au toucher, très-friable, & se réduit entre les doigts en une poudre presque impalpable qui semble se perdre dans les pores de la peau, sans aucune apparence de sable, &c. Cette poussière vue au microscope, est mate, opaque, & n'a point le brillant des parties sableuses ; qualités qui la rendent si propre à s'insinuer dans les pores de la laine & à s'imbiber de sa graisse, sans offenser le tissu de l'étoffe dans les plus violens frottemens.

La terre glaise propre à faire des pipes à tabac, a les mêmes propriétés, mais rarement dans la même perfection, étant sujette à être mêlée de quelques parties de sable ; dans le trou elle est verdâtre, douce au toucher, & glissante comme le savon : la plus parfaite se trouve en Northampton, près de Pool en Dorsetshire, & dans l'isle de Wight, & se vend à Londres jusqu'à 20 schelings le tonneau ; l'exportation en est aussi défendue. *Remarques sur les avantages* & *désavantages de la Grande-Bretagne*, *&c.* in-12. p. 127, 1754.

La Marne à foulons est une espèce de marne très-fine & très-douce au toucher qui se dissout dans l'eau, & y fait de l'écume comme le savon ; elle est feuilletée & ne se laisse point aisément travailler ; elle se décompose à l'air & se durcit au feu ; on a *la marne à foulons blanchâtre* & *la grise*. Il y a dans le Nord une espèce de terre à foulon qui se trouve dans la Dalie Orientale, sur laquelle on peut consulter les *Actes de l'Acad. de Suède*, un vol. p. 202, an. 1740. Le *Mémoire* de Dan. Tilas, *Minéral.* de Wallerius, tome I, p. 43.

Terre à Sucre, Voyez *Sucre Terré*.

Terre Citrin. Voyez *Terre Sigillée*.

Terre d'Ombre. Espèce de terre ou de pierre fort brune, qui sert aux peintres & aux gantiers. Il y en a de deux sortes ; l'une couleur minime tirant sur le rouge, & l'autre seulement grise. La première est la meilleure ; l'une & l'autre viennent du Levant, & particulièrement d'Egypte : il faut la choisir tendre & en gros morceaux.

Avant que de broyer la terre d'ombre, soit pour peindre, soit pour mettre des gants en couleur, il faut la brûler, ce qui la rend plus rougeâtre, & par conséquent de meilleure qualité ; mais en la brûlant il faut en éviter la fumée qui est nuisible & puante.

La terre d'Ombre. C'est une espèce de terre d'un brun foncé, très-légère, qui s'enflamme un peu dans le feu, répand une odeur forte, & devient blanche après avoir été calcinée à un feu violent.

Terre d'Ombre d'un brun clair. Celle d'Italie est de cette espèce; on en trouve aussi près des mines de Salberg en Suède.

Terre d'Ombre d'un brun foncé. Elle est ordinairement noirâtre; on la nomme communément *terre de Cologne*, parce qu'elle vient de cette ville.

Il paroit par l'épreuve du feu, & par l'odeur que répand cette terre, que sa couleur vient d'un mélange de parties bitumineuses; c'est pourquoi Libavius l'a mise au rang des charbons de terre. *Minéral.* de Wallerius, tome I, p. 14.

Il faut la choisir tendre, friable, bien nette & sans menu.

La terre d'ombre de Bergieshubel, donne une couleur cannelle, selon Henckel, tome II, p. 326.

Terre Cimolée, ou *Cimolienne.* C'est une espèce de bol ou de terre savonneuse, qui se trouve dans l'isle Argentière, autrefois *Cimoli*, dans l'Archipel.

Cette terre est une craie blanche, pesante, & sans goût, remplie de petit sablon, qui se fait sentir sous la dent; elle est friable & ne s'échauffe ni ne bouillonne quand on l'arrose avec de l'eau, mais elle se fond aisément & devient gluante. M. Tournefort, dans son *Voyage au Levant*, prétend qu'elle n'est guère différente de la craie qui se trouve aux environs de Paris, à la réserve qu'elle est plus grasse. C'est cette dernière qualité qui la rend propre à décrasser & à blanchir le linge; ce blanchissage est néanmoins assez sale: comme elle est pleine de petit gravier, il faut prendre garde de la bien épurer, de peur qu'elle ne perce le linge.

Sa seule vertu par rapport à la médecine, est de résoudre les tumeurs; on lui substitue ordinairement la terre qui se trouve dans l'auge des coûteliers, mais assez mal-à-propos, la terre à potier ou la craie blanche y étant meilleure. Voyez *Craie.*

Terre Sigillée, qu'on appelle aussi *Terre de Lemnos*, de l'Isle du même nom, appellée aujourd'hui *Stalimene*, dans laquelle on la tire des entrailles de la terre. C'est une terre argilleuse, c'est-à-dire, grasse, gluante & glissante, de couleur d'un rouge pâle. On nous apporte cette terre en pastilles ou en petits gâteaux qui pesent environ une demi-once, & qui sont marqués de différens caractères.

La fameuse terre de Lemnos est de couleur, ou rouge, ou jaune, ou brune, ou grise, ou blanche; cette différence n'en apporte aucune essentielle à sa propriété, selon Henckel, p. 326.

C'est une chose surprenante, que de voir combien cette terre a été célebre de tout tems parmi les hommes; puisque du tems même d'Homère & d'Hérodote, on ne la tiroit de la terre qu'après avoir observé des cérémonies solemnelles. Du tems de Dioscoride, on avoit coutume de mêler avec cette terre le sang d'un bouc

ue l'on venoit de tuer, & on en faisoit des pastilles sur lesquelles prêtre de Vénus imprimoit l'image de la chèvre; c'est pourquoi on les appelloit en Grec, *le sceau de la chèvre.* Mais du tems e Galien, cet usage de mêler du sang de bouc étoit déja aboli; 'autres coutumes superstitieuses lui avoient succédé. Et lorsque ierre Belon arriva dans l'isle de Lemnos, ce n'étoit plus les mêmes : il y en avoit d'autres : car ce n'étoit, dit-il, que le sixième our du mois d'Août, après que les prêtres Grecs & les caloires voient célébrés une lithurgie & fait des prières, qu'en présence des remiers de l'Isle, soit Grecs, soit Turcs, l'on ouvroit la veine le cette terre, & l'on en prenoit autant que l'on croyoit qu'il en alloit pour cette année-là; ensuite on en refermoit aussi-tôt la reine, on la recouvroit de terre, & il étoit défendu aux habitans, par les loix les plus sévères, d'ouvrir cette veine dans un autre ems.

On envoie la plus grande partie de cette terre au Grand Turc, & l'on y imprime son sceau; de là vient le nom de *terre sigillée.* Le gouverneur de l'Isle vend l'autre partie à des marchands, sans cachet, ou il y imprime le sien. Il ne manque pas d'imposteurs à Constantinople, dit Belon, qui sçavent si bien la falsifier, qu'elle paroît très-semblable à celle qui est la véritable.

On estime celle qui est grasse, & qui, lorsqu'on la met dans la bouche & qu'on la presse avec les dents, paroît être composée de suif & ne contenir que très-peu de sable.

On prétend qu'on a découvert aux environs de Blois une sorte de bol très-semblable à la terre lemnienne, & qui n'est pas moins souveraine qu'elle. Un peu de tems pourroit bien en augmenter la réputation; & en tout cas, puisqu'on soupçonne quelques apothicaires & droguistes de substituer des terres inconnues à la véritable terre sigillée, peut-être feroient-ils mieux de se servir de celle de Blois, en la vendant sous son vrai nom, que de tromper le public par leur fausse terre lemnienne.

Cette terre paîtrie & préparée, sert à faire de petits vases qu'on estime, & qui font l'ornement des cabinets des curieux.

Le cachet qu'on imprime sur quelques terres, n'est qu'une espèce d'attestation de médecins ou gens experts que la terre sigillée a été bien préparée & choisie avec soin, & qu'ils en approuvent l'usage; sans ce caractère, ces terres ne différeroient en rien des autres, selon Henckel, tom. II, pag. 328.

Terre de Malte, ainsi appellée à cause de l'Isle de Malte dans laquelle on la tire, que l'on appelle aussi *terre sigillée blanche* & *terre de S. Paul.* C'est une terre argilleuse de couleur blanche, tirant sur la couleur des cendres. On la tire d'une espèce de caverne auprès de l'ancienne ville de Malte, & on en fait des tablettes, sur lesquelles on imprime différentes figures.

On la donne pour un alexipharmaque ; & l'on a cru qu'elle avoit reçu cette vertu de S. Paul, lorsqu'il aborda dans cette Isle après avoir fait naufrage. On en fait différens vaisseaux que l'on croit communément propres à communiquer une vertu cordiale au vin ou à l'eau que l'on y verse.

En Allemagne il y a quelques terres argilleuses dont on fait usage, & qui se trouvent dans les boutiques marquées d'un cachet. Les principales sont la terre sigillée de Strigonie, ou Striegnitz en Silésie, & celle de Lignitz ou de Goldberg.

La terre sigillée de Strigonie, que l'on appelle aussi *axonge* & *moëlle au soleil*, est une terre argilleuse, grasse, qui se fond & se répand dans la bouche & dans l'eau comme du savon : elle se trouve dans les mines d'or de Saint George auprès de la ville de Strigonie, parmi des rochers très-durs. On la tire delà, & on la prépare avec beaucoup de soin, suivant l'ordre du magistrat qui y préside : on en forme des pastilles rondes, sur lesquelles on met le sceau de la ville. On croit qu'elle renferme du soufre du soleil.

La terre de Lignitz ou de Goldberg, que l'on appelle *graisse* ou *moëlle de la lune*, est de couleur blanche ou cendrée, & l'on croit qu'elle vient de l'argent.

On vante ces terres, & on leur attribue les mêmes vertus qu'à la terre de Lemnos : on n'en fait point d'usage en France. Elle a été fort à la mode de nos jours, mais elle est retombée dans l'oubli, selon Henckel, tom. II, pag. 328.

Terre verte. Il y a deux sortes de terre verte, la terre verte de Verone, qu'on nomme aussi *chipre*, & la *commune*. La première se trouve en Italie aux environs de la ville dont elle porte le nom: elle doit être bien verte, très-pierreuse, & prendre garde qu'elle n'ait point en dedans quelques veines de terre ordinaire.

La terre verte commune se trouve en plusieurs endroits, & même en France. Plus elle approche de celle de Verone, plus elle est bonne : elle sert à peindre, & sur-tout à fresque.

Terre minérale. Sous cette dénomination, nous comprenons non-seulement celle qui contient du minéral, du métal, du soufre, de l'arsenic, du vitriol, &c. Mais encore toute terre vierge qui n'est produite, ni par des substances animales, ni par des substances végétales, & qui conséquemment n'est ni du fumier, ni de la cendre.

Les terres se divisent suivant les couleurs, en noires, jaunes, vertes, rouges, bleues, &c.

Eu égard aux usages, on divise les terres en médicinales, telles sont le *medulla saxorum*, les *bols*, la *terre de Lemnos*, dont il est parlé ci-dessus, le *cachou*, quoique cette dernière ne soit point purement minérale, mais végétale, comme on le peut voir aussi

ſous cet article, &c. ou en *terre pittoreſque*, qui ſert aux peintres; telles ſont la *terre d'ombre*, les *bols*, les *ochres*, &c.

Il y a encore des terres d'une conſiſtance moyenne, qui ne ſont ni ſi dures, ni ſi compactes que les pierres; telles ſont le *tripoli*, la *calamine*, &c.

Les terres diffèrent encore, eu égard à leur nature & à leur mêlange ou mixtion; ſçavoir, celle qui ſe *vitrifie*, & la *terre ſulfureuſe*, la troiſième eſt la *mercurielle* ou *volatile*.

Enfin, les terres diffèrent entr'elles, en ce qu'il y en a qui ſont difficiles à mettre en fuſion ou réfractaires, & d'autres ſont très-fuſibles. Les réfractaires ſont ſur-tout l'argille ou terre glaiſe, la terre à potiers; un *mica* blanc & gris, dont on ſe ſert à Freyberg pour la conſtruction des fourneaux en fuſion.

Les terres fuſibles ſont, 1°. le limon, la terre dont on fait la brique; les maréchaux & ſerruriers s'en ſervent auſſi pour ſouder: 2°. les terres jaunes: 3°. les terres brunes qui ſont de la même nature que les précédentes: 4°. la craie, d'autant plus qu'elle eſt ſaline: 5°. les terres calcaires qui ſont rares dans leur nature. Voyez Henckel, tom. I, ch. IV, & tom. II.

Terres colorées. Les terres colorées ſe préparent de deux manières, ou par le lavage, ou par la calcination.

Il y a des terres qui ſont ſi fines & d'une couleur ſi belle; qu'elles n'ont pas beſoin d'être ni lavées, ni calcinées: cependant la plupart demandent la première de ces préparations; & il y en a un grand nombre que la ſeconde rend plus belles & plus vives.

Quand une terre a déja naturellement la couleur qui convient, on ne fait que verſer deſſus de l'eau pure; on remue fortement ce mêlange; on décante l'eau chargée de la terre la plus déliée, & on continue de même pour le reſte; on donne le tems à ce qui a été décanté, de ſe dépoſer, & on le ſèche enſuite; ou, s'il s'y trouvoit encore des parties groſſières, on pourroit les en ſéparer par un nouveau lavage; on prépare ainſi différentes terres, que l'on aſſortit, & on les met ſous une preſſe; c'eſt ainſi qu'on les fait paſſer dans le commerce.

Il ne faut point piler les terres qu'on deſtine aux couleurs, parce que les grains de ſable non colorés qui pourroient y être mêlés & enveloppés, ainſi que les petites pierres, ſeroient briſées & affoibliroient ou même gâteroient la couleur des terres.

Parmi les terres qui n'ont point de couleur, ou qui ne l'ont pas aſſez vive, ou qui en ont une qu'on ne demande point, il y en a qui, calcinées ou rougies au feu, prennent des couleurs toutes différentes & deviennent plus vives, ſelon qu'elles ont éprouvé plus ou moins long-tems l'action d'un feu plus ou moins violent. L'argille ou la glaiſe devient, par exemple, d'un jaune d'ochre,

ensuite d'un rouge de brique, & enfin d'un brun foncé.

Mais lorsque, par la calcination trop forte, les terres sont devenues dures comme de la pierre, inconvénient qu'on ne peut guère éviter, quand on se propose d'obtenir certaines couleurs, il faut les écraser au bocard ou sous des meules, en faire le lavage, les amortir, & les mettre en presse, comme on a déja dit.

Ce qui a été dit des terres doit aussi s'appliquer aux pierres qui ne sont que des terres devenues compactes & dures, & qui, par la calcination, donnent de très-belles couleurs; la calamine, la mine de fer, & les pierres ferrugineuses sont souvent dans ce cas.

J'ai fait des essais de ce genre sur quelques pierres; & voici les couleurs que j'ai obtenues.

1°. La calamine de Tscheeren en Bohême, qui ressemble à de la glaise d'un gris-jaunâtre, m'a donné une couleur rouge très-vive.

2°. La calamine de Pologne qui est jaune, une couleur isabelle.

3°. La terre d'ombre de Berggieshubel, une couleur cannelle.

4°. L'argile cinnabarique de Slana, un couleur de rose.

5°. Une terre à tanneur, un rouge de brique.

6°. La manganèse ne s'altère point, & donne par conséquent du noir. *Introduction à la Minéral.* par Henckel, tom. II, p. 322, liv. VII, sect. I.

Terre noire. C'est une espèce de terre très-fine, très-légère, & entièrement noire qui, calcinée au feu, conserve encore longtems sa noirceur; cependant elle finit par devenir un peu rouge. Lorsqu'on la mâche entre les dents, on la trouve un peu ténace: on peut s'en servir pour écrire & pour dessiner.

Observ. On trouve en Suède, près Huneberg, dans la province de Westergyllen, une terre qui s'étend aussi aisément que l'encre de la Chine.

Il n'est point décidé si l'encre de la Chine est du noir de fumée préparé avec de l'huile, ou une terre mêlée avec de la gomme. On fait en Hollande une encre assez semblable à celle de la Chine; mais elle plus grise, n'est pas si luisante, & se débite en morceaux plus minces. On peut encore préparer de l'encre avec des feves réduites en charbon, & de l'eau de gomme, ainsi qu'avec le noir de fumée, l'indigo, & d'autres matières semblables. *Minéral.* de Wallerius, tom. I, pag. 15.

THÉ. C'est la feuille d'un arbrisseau qui croît par la culture, dans toute la Chine & le Japon, & même un peu dans le Tunquin, & jusqu'au royaume de Siam. On en connoît assez l'usage

en Europe; & l'on sçait aussi que nous l'avons tiré des Chinois; mais on n'en sçait guère davantage sur son histoire. Comme c'est une marchandise que les principales compagnies d'Europe nous apportent de la Chine, pour la satisfaction de tous ceux qui aiment à le boire, en particulier ou en compagnie & conversation, il ne sera pas mal d'en donner ici une histoire abrégée, extraite des écrits de sçavans voyageurs qui ont été à la Chine & au Japon, & qui ont bien observé la nature de la plante arbuste qui donne les feuilles de thé.

Histoire abrégée du Thé.

Les Chinois & les Japonois, qui sont les deux nations qui font le plus grand usage du thé, diffèrent un peu sur plusieurs choses qui regardent cette histoire. Les premiers le nomment *théh*, en prononçant la voyelle *é*, comme s'il y avoit une *h* à la fin pour faire une aspiration. C'est donc d'eux que nous avons emprunté ce nom de *thé*. Les Japonois le nomment *tchiâ*, qui n'est pas plus difficile à prononcer. Les Hollandois écrivent *tsjaa*, pour prononcer de même qu'un François fera en prononçant *tchiâ*. C'est cette différente manière de l'écrire en diverses langues, qui a fait tomber en faute des auteurs qui n'en sçavoient pas la vraie prononciation, & qui ont de plus pris ce dernier nom pour un mot Chinois, tandis qu'il est véritablement Japonois.

Les feuilles de thé portent le même nom que l'arbrisseau qui les donne. Les Portugais furent les premiers qui, en abordant à la Chine, apprirent le nom & l'usage du thé, & qui nous les firent connoître par leurs premiers voyages en ce pays-là. Les mêmes choses étoient déja connues au voisinage de la Chine même.

Culture. L'arbrisseau de thé croît à la hauteur d'un homme ou davantage, selon la manière de le cultiver, qui est un peu différente au Japon qu'à la Chine. Les Japonois, qui sont judicieux & fort adroits, n'aiment pas que cet arbrisseau croisse fort haut, ni en arbre, mais seulement en touffes, comme des buissons, & de distance en distance, afin qu'on puisse tourner autour, & en cueillir aisément les feuilles, à diverses fois, & selon leurs différens points de grandeur ou d'accroissement. Ils le multiplient avec les graines enfermées dans leurs capsules, en faisant de petits creux dans la terre qui borde leurs champs, leurs jardins & autres lieux cultivés, de la profondeur de 4 ou 5 pouces, dans chacun desquels ils mettent 10 à 12 capsules de semence, lesquels creux on couvre de terre en forme de monticule sur chacun. Cette manière de planter ou de semer se fait, tant pour former des touffes de thé plus sûrement par la quantité de semences, qui ne réussissent

pas toutes, que pour empêcher que les jets ne deviennent trop hauts, & ne donnent des troncs à la manière des pêchers. Les Chinois le font croître un peu différemment, dans de petits vergers exprès, en forme de petits arbrisseaux comme des groseillers. C'est au bout de 3 ans de la plantation que les jets sont en état de donner de bonnes feuilles pour en faire une première récolte.

On connoît assez généralement la figure des feuilles de thé, par le grand usage qu'on en fait, aussi-bien que ses différentes grandeurs qui seront expliquées ci-après. C'est sa fleur & son fruit qui sont les moins connus, & qui renferment cependant les vrais caractères de ce genre d'arbrisseau qui donne une fleur qui approche de celle de la rose bâtarde, & un fruit qui répond à celui du ricin. On peut ajouter que les feuilles de ses branches ressemblent beaucoup à celles du fusain, ou bonnet de prêtre.

Récolte. La récolte des feuilles de thé se fait dans le printems deux ou trois fois, suivant que les propriétaires veulent faire plus ou moins de sortes de thé, de qualité différente, & meilleure l'une que l'autre.

La première récolte, qui est la plus exquise, se fait ordinairement dans la nouvelle lune de Février ou de Mars, au tems que les feuilles de l'arbrisseau commencent à pousser, ou de se développer, & qui n'ont que deux à trois jours de crue. On en fait le thé le plus fin; mais il est aussi le plus rare, & le plus cher; c'est le seul recherché pour l'usage des princes & des personnes riches du pays, ou de celles qui ont les moyens d'en acheter. C'est cette espèce à qui les Hollandois ont donné le nom de *thé impérial:* quelques-uns le nomment *fleur de thé*, pour signifier seulement le meilleur de tous. Ce dernier nom a trompé certains voyageurs, qui ont cru, en l'entendant nommer ainsi, qu'il étoit fait avec les pures fleurs de l'arbrisseau.

La seconde récolte se fait environ un mois après. C'est la première de ceux qui se bornent à deux récoltes seulement. Quelques-unes des feuilles se trouvent alors parvenues à leur parfaite grandeur, quelques autres ne le sont qu'à demi : on la cueille indifféremment; mais on a soin dans la suite, avant de les préparer, de les trier, & de les ranger selon leur diverses grandeurs, en autant de classes, lesquelles diffèrent en degrés de bonté; car les plus jeunes sont toujours les meilleures, & proportionellement plus que les vieilles. Les plus petites étant les plus estimée, approchent beaucoup en qualité des feuilles de la première récolte, ce qui fait qu'on les vend sur le même pied.

La troisième récolte enfin, qui n'est que la deuxième pour d'autres, mais toujours la dernière, est toujours la plus abondante. Elle se fait au tems que les premières feuilles ont achevé leur

crue en tout sens, c'est-à-dire, au bout de deux mois de leur pousse, ou un mois après la précédente récolte. Les feuilles de cette dernière sont aussi soigneusement triées & séparées les unes des autres, selon la diversité de leur grandeur & de leur couleur, en autant de classes de différente qualité, ou de degrés de bonté, que les Chinois sçavent promptement distinguer par une fine habitude. Les feuilles des extrêmités des branches de thé, sont toujours recherchées par leur finesse, étant plus jeunes, plus tendres, & par conséquent plus délicates à l'odeur & au goût, que ne sont celles du bas des rameaux qui sont sortie les premières, & par conséquent les plus grandes, les plus vieilles, & les plus coriaces, ayant elles seules les deux mois de crue; celles-ci composent le thé que le simple peuple boit ordinairement.

Les deux dernières récoltes donnent les quatre principales classes de thé, que l'on divise encore chacune en autant d'espèces qu'on a triées suivant leur grandeur & leur couleur, comme il a été dit. Les jeunes arbrisseaux de thé de trois ans, donnent des feuilles, pour la première fois, d'une meilleure qualité que ceux qui sont plus vieux, ce qui contribue encore à composer des thés de différens degrés de délicatesse. Les terroirs différens où l'on cultive cet arbuste, causent un goût varié à ses feuilles, & donnent par-là lieu de faire encore diverses espèces de thé qui se distinguent très-bien au goût de ceux qui l'ont fin. De sorte qu'un même arbrisseau peut se multiplier à donner du thé d'une infinité d'espèces en qualité différente, de même qu'il arrive, comme on sçait, à la vigne, ou au vin, dont la qualité varie à l'infini, suivant la variété du terroir, & celle de sa préparation.

Il est bon de faire remarquer que les fines espèces de thé des deux premières classes, qui sont très-peu connues en Europe, ne peuvent se conserver aussi long-tems que les autres qui sont composées de feuilles plus grossières, ou de celles de la dernière récolte. La bonté des premières consiste en des particules très-volatiles qui s'exhalent facilement, de sorte qu'elles perdent par-là assez vite leur meilleure qualité. C'est la raison pourquoi il en vient si rarement en Europe; & s'il en vient, quoique d'un grand prix, il n'est jamais aussi bon, ni si délicat, que sur les lieux, lorsqu'il est préparé tout fraichement.

Ce ne sont que les espèces de la troisième classe qu'on nous apporte en si grande quantité de la Chine, par les vaisseaux Anglois, François, Hollandois, Danois, Suédois, qu'elle est estimée aller, selon l'observation & le calcul de plusieurs marchands, jusqu'à cinq millions de livres par année, l'une comportant l'autre. Ces espèces de thé du troisième ordre général, se conservent mieux, par la raison que leur vertu, qui est devenue médiocre par

une plus grande maturité, se trouve plus fixée ou attachée aux feuilles, & par conséquent elles sont moins sujettes à s'éventer & à perdre leur qualité.

Les Chinois font avec diverses espèces de thé verd, plusieurs sortes de thé boui, mais d'une manière si secrete, avec une sorte de teinture, que la connoissance n'a pu encore en parvenir jusques à nous. (*Voyez la fin de cet article.*) Il est certain que la qualité de cette teinture corrige efficacement l'astriction du thé verd, qui est plus âcre & plus rongeante pour l'estomac, quoiqu'il donne beaucoup moins de teinte à l'infusion, que ne fait le thé boui.

Les Japonois boivent le thé avec plus d'art & de méthode, que ne font les Chinois, qui sont aussi fort méthodiques dans tout ce qu'ils font. Il consiste de le servir & de le prendre avec des manières très-agréables, gracieuses, & fort polies, lesquelles sont bien plus difficiles à faire, pour s'en acquitter comme il faut, que ne sont celles de le préparer en perfection. De sorte que pour apprendre bien cet art, on a besoin de maître en ce pays-là, comme on en a besoin en Europe pour apprendre parfaitement à danser, à faire la réverence, des armes, &c. Cet art étant de leur goût, on doit le sçavoir comme il faut, afin de plaire dans les belles compagnies, qui sont très-fréquentes à la Chine & au Japon. C'est pourquoi, au Japon sur-tout, il y a des gens qui enseignent toutes les cérémonies du thé aux enfans des deux sexes. Le thé impérial qu'ils boivent en poudre, se broie avec une espèce de moulinet fait de pierre serpentine, qui y est très-belle. Cette poudre ne s'apprête qu'un peu avant d'en user.

Les Chinois ont aussi chez eux toujours le thé prêt à boire depuis le matin jusqu'au soir, tant pour ceux de la maison, que pour ceux qui y viennent, ou pour des affaires, ou pour la conversation. Il y a pour cela des instrumens très-commodes, comme une table embellie, un petit fourneau à côté, des boîtes avec leurs tiroirs, des jattes, des tasses, des soucoupes, des cuillers à confitures, du sucre candi en morceaux façonnés comme des noisettes pour tenir dans la bouche lorsqu'on boit le thé, ce qui change moins son bon goût, en consumant moins de sucre. Tout cela est accompagné de diverses confitures tant sèches que liquides, les Chinois entendant beaucoup mieux à les faire délicates & ragoûtantes que ne font les confiseurs en Europe. Cette nation qui aime à boire toujours chaud, fait du thé sa principale boisson, la regardant, par l'expérience, comme la plus salutaire de toutes pour corriger les vices de l'estomac & de la digestion, pour appaiser les douleurs de tête, & pour empêcher qu'il ne se fasse des amas épais dans des voies étroites, qui causent le plus souvent des tumeurs intérieures, des pierres dans les reins, des tufs, la goutte

&c. Ils prennent de tems en tems une tasse de thé ou deux, pour délayer les restes d'alimens, & en dégager les premières voies, ce qui les met à leur aise, par la gaieté que cette boisson leur procure. L'estomac trop refroidi, ou trop à sec, devient tardif dans ses opérations, ou paresseux à digérer, d'où se forment plusieurs sources d'indispositions & de maladies. Le thé remédie admirablement à ce mauvais état de l'estomac, par sa chaleur & sa liquidité, surtout lorsqu'on s'accoutume de le prendre un peu foible; car l'eau chaude fait le principal effet de cette boisson, le thé qu'on y infuse n'est que pour la rendre plus agréable à boire. Comme les dispositions du corps sont changeantes, suivant celles de l'estomac, & que les Chinois en observent les signes habilement, ils sçavent varier à propos le tems & la quantité qu'ils doivent en boire, pour se rétablir en peu de tems de leurs indispositions naissantes, prenant aussi avec choix les confitures convenables à leur état; car ils en font de diverses qualités; de laxatives, de résolutives, de digestives, de fortifiantes & de correctives. Il n'y a point de nation au monde qui entende aussi-bien qu'elle l'usage de cette boisson pour la conservation de la santé. Si les Espagnols, qui sont fort passionnés de boire en toutes saisons à la glace, faisoient comme les Chinois, ils ne verroient pas regner tant de maladies parmi eux, ni tant de maigreur & de sécheresse dans leurs tempéramens. Il est aisé d'en voir la raison physique; l'eau chaude dilate, pénètre, & distribue mieux par tout le corps la nourriture prise dans les repas; au lieu que l'eau froide, & sur-tout la glacée, rend les conduits du même corps plus étroits, & empêche par conséquent la nourriture d'y passer avec facilité, & une quantité suffisante pour entretenir les forces & la santé, dans toutes nos parties.

Il faut remarquer, sur ce qu'on vient de dire de l'arbrisseau du thé du Japon, qu'il en est de même de celui de la Chine, puisqu'on le reconnoît parfaitement semblable, tant par les feuilles, dont ont se sert pour infuser & faire du thé à boire, que par la figure, selon M. Breyn, célèbre botaniste de Dantzick.

Kæmpfer dit que le thé boui des Chinois appartient à la première classe, ou à celle du thé impérial; mais il se trompe, suivant la remarque de l'historien moderne, s'il entend qu'on appelle *thé bou* à la Chine, précisément celui qui s'y cueille comme le thé impérial au Japon; car le thé bou est une espèce de thé particulier. On compte, à la Chine, plus de 50 espèces de thé, qui viennent d'autant d'arbrisseaux différens. Kæmpfer paroît l'avoir ignoré, (& apparemment M. Garcin, auteur du Mémoire ci-dessus,) suivant *l'Histoire des Voyages*, in-quarto, la Haye, tome XIV, page 495.

Cependant, suivant le *Journal Econom.* p. 202, 1758, les jeunes feuilles que l'on recueille sur les rejettons nouveaux, sont mises séparément d'avec celles qui viennent des vieilles branches de l'arbre. C'est sur de pareilles distinctions, & sur ce que l'on sépare les grandes feuilles de celles qui ne font que se développer, que viennent les différentes espèces de thé.

Les personnes qui font trafic de cette denrée, en distinguent de bien des sortes, selon qu'elle diffère par la couleur, l'odeur & la grandeur de la feuille. Ce sont pourtant toutes feuilles qu'on a cueillies sur le même arbre. On ne finiroit pas, si l'on vouloit rapporterleurs différentes distinctions. En général, on en compte de trois espèces, le thé verd, le thé verd plus fin, & le thé bohé: toutes les autres sortes se rapportent à l'une ou l'autre de ces trois.

Le thé verd commun a les feuilles un peu petites & roulées, & qui sont plissées & tortillées beaucoup en séchant. Sa couleur est d'un verd obscur, son goût est un peu astringent, & son odeur agréable. Il donne à l'eau une forte teinture verte, tirant sur le jaune. Tous les thés verds ordinaires doivent être rangés dans cette classe.

Le thé verd fin a les feuilles plus grandes, moins roulées, & tortillées en séchant, & leurs plis sont moins serrés. Il est d'une couleur plus pâle que le verd-bleu. Son odeur est extrêmement agréable, & son goût plus astringent, & cependant plus gracieux que le précédent. Il donne à l'eau une teinture d'un verd pâle; c'est à cette classe que l'on rapporte tous les thés verds du plus haut prix, le *haysan*, *l'impérial*, & tous ceux à qui on donne des noms de pure fantaisie.

Le thé bohé est un amas de feuilles plus petites que les deux autres sortes, & qui sont aussi plus plissées & plus roulées. Il est d'une couleur plus foncée, souvent noirâtre; il a le même goût & la même odeur que les autres, avec un mélange de doux & d'astringent, qui approche assez du goût de la terre du Japon; les thés verds ont tous un peu de l'odeur de la violette; celle du thé bohé approche plus ordinairement de celle de la rose.

Les compagnies Asiatiques distinguent les différentes sortes de thé, comme suit.

Les *thés verds* sont le *Songlo* qui est le commun, le *Bing*, le *Tunkay* & le *Haysan Schin*; les fins sont le *Haysan*, & le *Soulong*.

Le *thé Congo* est du *thé boui fin*, le *Pecco* plus fin, le *Ziou Zioung*, & *Patri Ziou Zioung* plus fins, & le *Souatchon* est encore supérieur; ils ont tous la feuille noire, mais plus fine que les bohé, de même que l'odeur & le goût.

La compagnie Asiatique de Copenhague a reçu en 1762.

lb. 687996 Thé Bohé.	lb. 21600 Thé Songlo.

lb. 67778	--- Congo.	lb. 10468	--- Tunkay.
6242	--- Ziou Zioung	6579	--- Hayſan Schin.
574	--- Patri Ziou-Zioung.	3369	--- Hayſan.
7130	--- Pecco.	2790	--- Bing.
240	--- Soulong.		

Les Orientaux exhaltent le thé comme le plus ſouverain de tous les remèdes, & en font un ſpécifique contre preſque toutes les maladies. Nous ne trouvons pas qu'il produiſe en Europe des effets ſi merveilleux; ce qu'on attribue à notre façon de vivre peu réglée, ou à ce que nous ne prenons le thé ni aſſez fort, ni en aſſez grande quantité. Cependant il y a plus d'apparence que les Chinois & les Japonois, ſuivant la coutume des Orientaux dans toutes les autres choſes, élèvent les bonnes choſes bien au delà de ce qu'elles méritent.

Le thé pris à propos & avec modération, eſt un aſtringent & un corroboratif doux. Il fortifie l'eſtomac & les inteſtins. Il eſt bon contre les nauſées, les indigeſtions & les diarrhées. C'eſt auſſi un aſſez bon diurétique & diaphorétique; mais ces vertus, & ſur-tout ces dernières, doivent être attribuées en bonne partie à la quantité d'eau chaude que l'on boit dans cette occaſion. Les feuilles broyées & miſes en poudre, ſont pareillement aſtringentes, mais elles n'ont rien de cette qualité diurétique. Les bonnes qualités du thé ne l'empêche pas de faire ſouvent du mal. Son uſage exceſſif a ſouvent cauſé du préjudice à bien des gens, & tout le monde doit s'en abſtenir avec grand ſoin. A la Chine, on en boit avec excès, il jette les gens dans le diabète, auſſi les voit-on mourir exceſſivement maigres & étiques. *Journal Econom.* p. 202, 1758.

Les Européens auroient grand tort de regretter cet arbre, puiſqu'ils poſſèdent quantités de plantes plus ſalutaires, & même plus ſavoureuſes que le thé; telle eſt, par exemple, l'infuſion de la pulmonaire mêlée avec l'anis étoilé. Gérard Seltman vante fort la véronique, & prétend qu'elle eſt ſalutaire pour la goutte. Jean Francus prouve que cette plante vaut infiniment mieux que le thé dans toutes les maladies, & Fréderic Hofman en exalte les vertus dans une diſſertation qui a pour titre: *De Veroneca efficacia herbæ theæ preferenda*, ſelon le *Journal Econ.* p. 57, Sept. 1753.

Terminons cet article par quelques autres remarques intéreſſantes ſur les bonnes & les mauvaiſes qualités du thé. Ses feuilles, dit Kæmpfer, ont une qualité narcotique, qui met les eſprits animaux dans un grand déſordre, juſqu'à cauſer une ſorte d'ivreſſe. Quoiqu'elles perdent la plus grande partie de cette vertu, après les préparations qu'on leur donne, ce n'eſt que

dans l'espace de 10 mois qu'elle s'évapore tout-à-fait. Alors, bien loin de troubler les esprits animaux, elle y répand une fraicheur modérée. Elle récrée les sens, elle les fortifie. Ainsi, le thé, pris dans l'année même où les feuilles ont été cueillies, est plus agréable au goût; mais si l'on en fait un trop grand usage, il attaque la tête, il la rend pesante, & fait trembler les nerfs. Le meilleur, c'est-à-dire, le plus délicat & le plus sain, doit avoir au moins un an. Les Japonois ne le boivent jamais plus nouveau, sans y mêler une égale quantité du plus vieux. Alors, il dégage les obstructions, il purifie le sang; il entraîne, sur-tout, la matière terreuse qui cause la gravelle, la néphrétique & la goutte. Kæmpfer rend témoignage que pendant tout le séjour qu'il fit au Japon, il ne vit personne, parmi ceux qui en faisoient un usage habituel, qui fût attaqué de la goutte ou de la pierre : & si ces maux nétoient héréditaires en Europe, il est fortement persuadé que le thé y produiroit les mêmes effets.

Il ajoute que ceux-là se trompent beaucoup, qui recommandent l'usage de la véronique, & du *Myrtus Brabantia*, comme un équivalent pour le thé. Il ne croit pas qu'il y ait de plante connue, dont l'infusion, ou la décoction, pese si peu sur l'estomac, passe plus vîte, rende plus de vigueur aux esprits abattus, & ranime plus sûrement la gaieté. D'un autre côté, il convient, avec les Japonois, que l'usage du thé arrête & trouble l'effet des autres remèdes; qu'il est particulièrement nuisible dans cette sorte de colique, qui est ordinaire au Japon; & que l'infusion des feuilles trop nouvelles, qui attaque la tête en général, augmente l'inflammation des yeux. Il est persuadé aussi, sur le témoignage des médecins Chinois, qu'il ne manqua point de consulter, que si l'on prenoit l'habitude de boire, pendant tout le jour, une infusion forte des feuilles du thé, on détruiroit le principe radical de la vie, qui consiste dans un mêlange bien conditionné de froid & de chaud, de sec & d'humide. *Histoire générale des Voyages*, in-4to. tom. IV, pag. 499.

Les prix des thés varient beaucoup, selon la quantité que les vaisseaux des compagnies Hollandoises, Angloises, Danoises & Suédoises en apportent, celle de France n'en apportant plus depuis quelques années. Leurs prix vont toujours en augmentant depuis quelques années, à cause de la prodigieuse consommation qui s'en fait dans ces pays, dans le Nord & en Allemagne, &c.

THÉRIAQUE. C'est une composition de diverses drogues choisies, préparées, pulvérisées, & réduites en opiate ou électuaire liquide par le moyen du miel.

Comme la plupart des drogues qui servent à composer la thé-

riaque sont extrêmement chaudes, on se sert de ce remède pour la guérison des maladies froides, & où la chaleur naturelle se trouve affoiblie & languissante. Son plus grand & son premier usage est néanmoins contre les poisons.

La thériaque de Montpellier, quand elle sort des mains des habiles apothicaires de cette ville, n'est pas moins bonne que celle de Paris ou de Venise; mais il est rare qu'elle arrive toute pure.

On voit souvent une sorte de thériaque en pots de fayance, avec le faux titre de *Thériaque fine de Venise*, enfermée entre deux vipères qui forment un cercle couronné de fleurs de lys; mais il ne faut point s'arrêter au titre, ce n'est qu'une mauvaise drogue composée à Paris ou à Orléans, où il n'entre que du miel jaune fondu avec quelques méchantes racines gâtées & vermoulues, & qui devroit être défendue par l'autorité des magistrats.

Les pots ou boîtes sont ordinairement de fer blanc, mais pour n'y être pas trompé, l'on peut la faire venir de Venise en droiture, car elle conserve toujours sa réputation, parce que les magistrats ont soin d'assister à sa composition, ce qui ne peut manquer de lui faire donner la préférence par l'étranger. En France & ailleurs, on la fait de même.

L'eau thériacale & le *vinaigre thériacal* viennent ordinairement de Montpellier : on en fait aussi d'excellens à Paris. On les tient bons contre le mauvais air, soit qu'on se contente de les sentir, soit qu'on s'en frotte les poignets, les tempes ou les narines.

THIM, THYM ou TIN. Petite herbe odoriférante & un peu forte. Ses branches petites, étroites & menues sont entourées de quantité de petites feuilles rondes & vertes. Ses fleurs qui, ordinairement se trouvent à la cime des branches, tirent un peu sur le rouge, & produisent une graine si menue, que n'en pouvant être séparée, on est obligé de les semer ensemble.

Elle est si commune en Provence & en Languedoc, qu'on s'en sert en plusieurs villages, aussi-bien que du romarin, pour en chauffer les fours.

On tire une huile très-agréable des feuilles & des fleurs de cette herbe, que les épiciers & droguistes de Paris font venir de Languedoc & de Provence. Voyez *Huile*

Il y a plusieurs espèces de thym qu'on pourroit, dans le besoin, suppléer les uns aux autres : les plus usitées en médecine, sont le thym de Crète ou de Candie, le thym de Dioscoride ou des anciens ; le thym commun à large feuille ; & le petit thym des jardins, ou le thym à feuille étroite. Voyez la *Suite de la Matière méd.* de Geoffroy, tom. III, p. 185, 1750.

THIMELÉE. Plante dont la racine est du nombre des drogues médicinales.

Les feuilles de thimelée sont vertes, épaisses & gluantes, assez semblables à celles de l'olivier. Elle produit un fruit de la grosseur d'un gros de poivre, verd dans son commencement, & d'un beau rouge dans sa maturité. Sa racine, qui est la seule chose qui soit utile dans cette plante, est légère, ligneuse & fibreuse, rougeâtre par dessus, & blanche par dedans; d'un goût assez agréable quand on commence à la mettre dans la bouche, mais caustique & brûlante, lorsqu'elle y reste quelque tems. On s'en sert beaucoup à Lyon pour purger le cerveau, & en attirer les humeurs âcres, particulièrement celles qui tombent sur les yeux. La meilleure est celle de Languedoc, & elle doit être préférée à celle de Bourgogne.

Ses espèces sont nombreuses; on en connoît 35, dont la plus grande partie croissent au cap de Bonne-Espérance. L'usage qu'on fait de sa racine pour les yeux, c'est de percer les oreilles & d'en mettre à travers la plaie un morceau, qui fait ensuite sortir les sérosités âcres qui tombent sur les paupières. Cela tient lieu de vésicatoire. Le véritable nom François est *Garou*.

Les teinturiers se servent de la décoction de garou, pour teindre en verd les étoffes de laine; cette décoction donne d'abord à l'étoffe une couleur jaune, qui se change en bleu par le pastel ou indigo; ce qui donne ensuite la couleur verte. Voyez *Suite de* Geoffroy, tome III, p. 182.

THLASPI ou THARASPIC. Plante qui croît dans les provinces les plus méridionales de France; il en vient aussi dans presque toutes les autres, mais elle est moins estimée & a moins de vertu: la meilleure est celle de Provence & de Languedoc.

Il y a deux sortes de thlaspi, l'une qui s'élève environ un pied de haut, dont les feuilles sont d'un verd foncé, les fleurs blanches, & la graine jaune tirant sur le rouge; l'autre a la tige moins haute, & a tout le reste, feuilles, fleurs, graine, plus petit; une autre différence, c'est que la graine du dernier est tout-à-fait jaune. C'est le premier qui est le véritable, & qu'il faut seul employer en médecine.

Il faut choisir sa graine nouvelle, nette, rougeâtre, âcre & mordicante; les graineniers lui substituent ordinairement celle du cresson Alenois ou du Nasitort. Il y a même peu de droguistes qui en aient de bonne, ou qui ne donnent pas en sa place quelques autres graines.

On croit la graine du thlaspi mise en poudre & prise à jeun, souveraine pour dissoudre la pierre dans la vessie; on la donne

aussi assez heureusement pour la goutte sciatique, & pour faire vuider le sang caillé répandu dans la poitrine ou dans l'estomac. Voy. *Suite* de Geoffroy, tome III, p. 175.

THON ou TON. Grand poisson de mer massif & ventru, qui a la peau déliée, de grandes écailles, le museau pointu, & des dents.

Ce poisson se trouve en abondance en plusieurs endroits, soit de l'Océan, soit de la Méditerranée, mais sur-tout sur les côtes de Provence, particulièrement vers S. Tropez & Nice, où il s'en fait un grand commerce tant au dedans du royaume qu'au dehors.

Comme le thon est un poisson de passage & de saison, la pêche s'en fait en Provence dans le mois de Septembre & d'Octobre, qui est le tems que passant le détroit en grandes troupes, il entre dans la Méditerranée. On les vuide, on les dépeçe par tronçons, on les rôtit sur de grands grils de fer, & on les frit dans l'huile d'olives. Après cette première façon on les assaisonne de sel, de poivre, de clou de girofle & de quelques feuilles de laurier, & on les encaque dans de petits barils avec de nouvelle huile d'olives, & un peu de vinaigre.

Le thon ainsi préparé s'appelle *thonine*. On en distingue néanmoins de deux sortes; l'une qui est de thons désossés, c'est-à-dire, sans arêtes; & l'autre de thons avec leurs arêtes. La thonine désossée vient ordinairement dans de petits barils de bois blanc, larges par le bas & étroit par le haut. Les barils de la thonine commune sont ronds.

L'usage du thon est très-commun : il a le goût du veau, & sa chair ressemble assez à celle de cet animal terrestre. Il faut choisir le thon nouveau, bien enhuilé de bonne huile, & d'une chair ferme.

THORA. Plante qui vient sur les plus hautes montagnes. C'est une espèce d'aconit dont le poison est très-dangereux. Sa racine est grumeleuse comme celle du renoncule de Constantinople. Ses feuilles longues, fermes & dentelées sont soutenues par des queues très-déliées; & ses fleurs sont jaunes, composées simplement de quatre feuilles.

La nature lui a préparé un contre-poison dans une autre espèce d'aconit, qu'on nomme à cause de sa propriété spécifique *anthora*. La racine de cette plante est divisée en deux navets assez courts, très-amers, blancs & charnus en dedans, mais bruns au dehors, & chargés de quantité de fibres. Sa tige s'éleve environ 2 pieds de haut. Ses feuilles sont comme celles du pied d'alouette. Ses

fleurs jaunâtres ressemblent à une tête couverte d'un casque. Ses graines sont noirâtres & ridées, & sont enfermés dans des graines ou cornets membraneux.

THYMIAME. C'est une sorte d'écorce, d'une odeur très-forte, & même plus que celle du musc, qui nous est apportée du Levant, assez menue & mêlée de matière gommeuse, dans laquelle réside sa grande odeur.

Quelques-uns la nomment *écorce d'encens*, parce qu'ils la croient venir de l'arbre qui donne l'encens, mais personne n'est encore au fait chez nous sur sa vraie origine. On la nomme encore *encens des Juifs*, parce que ceux-ci s'en servent dans leurs parfums, comme ils ont fait avec l'encens. Cette écorce menue qui est comme glutinée en masse de forme seche, rougeâtre, & assez résineuse, étoit fort rare & chère dans le siècle passé; mais depuis quelques années elle est assez commune en Hollande, où elle se vend environ trois florins la livre. Son odeur pénétrante ressemble assez à celle du storax liquide, mais elle est plus forte & plus volatile. On la brûle pour parfumer ce que l'on veut; il y a quelques femmes qui s'en servent sécretement en fumigation pour affermir certaines parties. Quelques autres personnes usent de son parfum pour corriger les vices de l'air, & ceux des poulmons. *Memoire* de M. Garcin.

TIGRE. Animal féroce & cruel, qui a les yeux brillans, le col court, les dents & les ongles fort aigus, dont la peau tavelée ou tachetée est une très-précieuse fourrure. La femelle du tigre se nomme *tigresse*.

De tous les pays Orientaux, le Malabar est celui où l'on trouve le plus de tigres. Il y en a de trois sortes, qui se distinguent par la grandeur. Le plus petit est comme un gros chat d'Espagne, qui a un grand cri effrayant & semblable au mugissement du bœuf.

Le tigre de la seconde espèce, est gros comme un mouton ou un petit veau : c'est le plus commun, & il est très-cruel; mais il ne l'est pas tant que celui de la troisième espèce.

Ce dernier s'appelle *tigre royal*, & il n'est guère moins grand qu'un cheval. Sa peau peut couvrir un lit de six pieds.

Les tigres du royaume de Siam sont de deux espèces. Les uns habitent les forêts, & sont hauts comme des ânes. Leur rencontre est fort dangereuse, & lorsqu'on voyage la nuit, on est obligé d'allumer des feux pour se garantir de leur poursuite. Les autres se trouvent dans les marais, & on les appelle *tigres d'eau*. Ils ne sont pas plus gros que trois chiens ordinaires. Ils font la guerre

aux poules comme les renards, & s'insinuent souvent dans les maisons. Les tigres de ces deux espèces ont également la peau mouchetée. Ce sont des animaux d'une force & d'une agilité extraordinaire, d'un naturel inquiet, pleins de feu, & qui sont dans une agitation continuelle. *Histoire des Indiens*, tome III, page 178, 1756.

La peau de toutes sortes de tigres est à-peu-près de la même couleur. Son agréable variété la rend d'un prix considérable. Les guerriers de l'antiquité en paroient leurs chevaux; & souvent ils se servoient eux-mêmes de cet ornement comme d'une espèce de cotte d'armes. Aux Indes, on en pare les lits & les balanquins. En France, on en fait des manchons, des housses de chevaux & quelques autres fourrures; & en Pologne & dans les autres pays du Nord ils en fourrent leurs cimares & leurs robes.

Presque toutes les peaux de tigres qui se voient en France, se tirent de Hollande & d'Angleterre, ou du Levant par la voie de Marseille.

TILLEUL, *Tilleau*, *Tilieul*, ou *Tillot*. Gros & grand arbre, dont les branches & les feuilles font un ombrage très-agréable. Cet arbre est si connu, qu'il est inutile de le décrire; ainsi l'on se contentera seulement d'en parler par rapport à l'utilité qu'on en tire pour le commerce.

Le bois de Tilleul est tendre, léger & blanchâtre. Quand il est d'une grosseur raisonnable, il se débite en tables de 2, 3, 4 & 5 pouces d'épaisseur, qui se vendent aux cordonniers, bourreliers, selliers & ceinturiers, pour couper leurs cuirs dessus.

Les religieux s'en servent à faire des socques & des sandales; & les sculpteurs en emploient beaucoup dans leurs ouvrages; il s'en fait aussi des fleches & du charbon qui entre dans la composition de la poudre à canon.

Les sculpteurs se servent par préférence du bois de tilleul pour leurs ouvrages, parce que ce bois étant tendre, cede facilement sans s'éclater, à l'impression du ciseau; outre qu'il n'est point sujet à la vermoulure comme celui d'érable. *Suite* de Geoffroy, tome II, p. 200.

L'écorce du Tilleul, qu'on appelle autrement *tille*, est unie, pliante & maniable, ce qui fait qu'on s'en sert ordinairement à faire des cordes à puits, ou pour tirer le foin & la paille dans les greniers; il y a même des pays où l'on en forme des cables.

La plupart des cordes à puits, d'écorce de tilleul, qui se voient à Paris, viennent de Normandie, particulièrement de Gaillon & de la Roche-Guyon.

Quand on a des bois taillis où il y a de jeunes tilleuls qui ont

l'écorce fine, c'est-à-dire, non encore bien gersée, on en peut faire une marchandise qui a bien son débit. Celle qu'on tire du chêne s'appelle du *tan*. Celle qu'on tire de l'écorce de tilleuls sert à faire des cordages.

L'une & l'autre de ces écorces s'enleve dans le tems de la seve, au mois de Mai, à mesure qu'on coupe les branches du taillis. On a des personnes qui sçavent faire cet ouvrage, & qui en tirent le meilleur parti. Il n'y a que la seconde peau des tilleuls qui serve. On la fait sécher après en avoir détaché la première, & on en fait des bottes pour les cordiers, qui les font un peu tremper dans l'eau, avant de les filer, & d'en faire des cordes. L'usage de ces cordes est pour les puits, & pour les ouvrages légers, où il ne faut dans les cordages ni grande force, ni grande longueur. *Journal Econ.* p. 513, 1759.

Anciennement on se servoit de l'écorce intérieure ou moyenne du tilleul en guise de papier, quand elle étoit récente; on prétend même qu'il s'en voit encore des livres écrits depuis près de mille ans. C'est une seconde écorce que les Grecs appelloient proprement *Philyra.*

Des fleurs du Tilleul, on tire, par la distillation, une eau très-claire qu'on estime excellente pour rafraîchir le teint du visage.

Le tilleul de Hollande est un des arbres les plus estimés que nous connoissions; il fait non-seulement l'ornement des promenades, des jardins & des bosquets par son port gracieux, par son odeur douce lorsqu'il est en fleur, & par son bel ombrage; mais encore il n'y a aucune de ses parties qui n'ait son utilité, soit pour la médecine, soit pour les arts; ce qui rend cet arbre extrêmement recommandable. *Suite* de Geoffroy, tome III, p. 196.

TINTENAQUE. Espèce de cuivre qu'on tire de la Chine; c'est le meilleur de tous les cuivres que produisent les mines de ce vaste empire, aussi ne s'en apporte-t-il guère en Europe, les Hollandois qui en font le plus grand commerce, le réservant tout pour leur négoce d'Orient, où ils l'échangent contre les plus riches marchandises. Quelques-uns croient que c'est ce cuivre qui entre dans la composition du fameux tombac. Voyez *Tombac*, *Toutenage* & *Callin.*

TIRETAINE. Sorte d'étoffe dont la chaîne est ordinairement de fil & la trame de laine, & quelquefois toute de laine tant en chaîne qu'en trame. Cette étoffe a communément demi-aune de large.

Les endroits de France où il se fabrique le plus de tiretaines, sont Partenay, Bressuis & Niort en Poitou; Beaucamps-le-Vieil en Picardie, & Reims en Champagne.

Celles de Poitou sont croisées ou lisses, de plusieurs couleurs, rayées ou unies, assez fines; la chaîne de fil, & la trame de laine.

En Basse-Normandie, & particulièrement à Caën, on les appelle quelquefois *berluche* ou *breluche*.

Celles de Beauchamps-le-Vieil, qui ne servent ordinairement qu'à habiller les pauvres gens, sont très-grosses & point croisées, la chaîne de fil & la trame de laine. Il s'en fait de plusieurs couleurs; de grises, de blanches, de bleues, de rouges, &c. Quelques-uns leur donnent aussi le nom de *bure*. En Bourgogne, particulièrement vers Auxerre, on les appelle *poulangy*; & en Picardie du côté d'Amiens, elles sont nommées *belinges*.

Celles de Reims sont d'une mode nouvelle, le plus souvent toutes de laine tant en chaîne qu'en trame, & sans croisure, en manière d'étamines foulées, ou de petits droguets très-légers & très-fins.

Les tiretaines blanches & grises faites de laine & fil, ont 3 quarts de large, & 35 à 40 aunes de long, mesure de Paris.

L'arrêt de 1671, permet d'en faire de demi-aune de large; & c'est cette largeur qui est présentement le plus en usage.

Les tiretaines à chaîne de fil à deux marches, qui se font à Bressuire & Montcoutan avec des laines étrangères ou du pays, ou des avalles en trame, doivent avoir demi-aune de large, & 40 aunes de long toutes apprêtées, & demi-aune un seize, sur 43 aunes de long en toile.

TOILE. Nom qu'on donne à une sorte de tissu fait de fils entrelassés, dont les uns (qu'on appelle *fils de chaîne*) s'étendent en longueur, & les autres (qu'on nomme *fils de trame*) sont placés en travers.

Les toiles se font sur un métier à deux marches par le moyen de la navette, de même que les draps, les étamines, & autres semblables étoffes non croisées.

Elles peuvent être regardées comme une des branches les plus importantes du commerce d'une nation, parce qu'elles emploient un grand nombre d'hommes, & parce qu'elles font valoir les productions de l'agriculture. *Dict. du Citoyen.*

Il y a bien des sortes de toiles que l'on distingue par les noms des endroits où on les fabrique, par les différens usages auxquels on les emploie, par les différens apprêts qu'elles ont reçues. *Ibid.*

Toile écrue. C'est celle dont le fil n'a point été blanchi, & qui est telle qu'elle est sortie de dessus le métier. Les toiles de lin écrues sont pour l'ordinaire grisâtres, qui est la couleur naturelle du lin; & les toiles de chanvre écrues sont jaunâtres, qui est aussi la couleur que la nature a donné au chanvre.

Toiles blanches. Sont des toiles écrues qu'on a fait blanchir entièrement à force de les arroser sur le pré, & de les faire passer par diverses lessives.

Les toiles blanches sont des toiles auxquelles on a fait perdre, par différentes lessives & d'autres apprêts, cette couleur jaune, sale ou grise qu'elles ont au sortir des mains du tisserand. Pour bien connoître la qualité & la bonté d'une toile, il faut qu'elle n'ait reçu aucune préparation de gomme, d'amidon, de chaux & d'autres semblables drogues, qui ne servent qu'à masquer ses défauts, & à en ôter la connoissance. Lorsqu'elle n'a point reçu ces apprêts, il est aisé de s'appercevoir si elle est bien travaillée, & également frappée sur le métier; si le fil ou le lin que l'on y emploie n'est point gâté; s'il est d'une égale filure. *Dict. du Citoyen.*

Toiles à voiles. Ce sont certaines grosses toiles de chanvre écrues, qui ne servent uniquement qu'à faire des voiles de vaisseaux, navires & autres bâtimens de mer.

Il y a plusieurs années que les sieurs Bonnaire & Loisillon entreprirent d'élever une manufacture de toiles à voiles, dans la ville d'Angers. Plusieurs raisons les engagèrent à préférer cette ville à toute autre: 1°. ils ont trouvé dans les environs de cette ville, un terrein très-propre à la culture du chanvre; 2°. la proximité de la mer & la commodité de la rivière de Loire, leur donnoit un nouvel avantage pour le transport de leurs toiles; 3°. enfin il étoit naturel de saisir l'occasion de faire le bien de leur province, & de fournir la subsistance à un grand nombre d'ouvriers que cette manufacture fait vivre. Ils ont donc consacré tous leurs soins & leur fortune pour exécuter un si beau dessein. Jusqu'à présent ils ont eu la satisfaction de voir réussir leur projet. Leur manufacture est déja montée au nombre de 130 métiers battans, & occupe plus de 3000 ames dans la province; mais ils espèrent la porter en un an jusqu'à 180 métiers, & fabriquer au moins 216000 aunes de toiles par an. Le Roi bien informé des soins & du travail que ces entrepreneurs se donnoient pour pousser cette manufacture à la plus grande perfection, vient de leur donner tout recemment des preuves de sa protection; & par un arrêt du conseil du 17 Mai 1757, Sa Majesté a accordé audit établissement des sieurs Bonnaire & Loisillon, le titre de *Manufacture Royale*, avec diverses exemptions. Voy. le *Journal Econ.* p. 110, 1758.

Les toiles à voiles de Russie, où il s'en fabrique quantité, valent, suivant leurs qualités, 5 à 6 roubles & demi, la pièce d'environ trente aunes de France, & sept à huit pour cent de frais à bord.

Toiles à voiles d'Angleterre. Le parlement ayant beaucoup de loix en faveur de la fabrique des toiles à voiles dans la Grande-Bretagne,

Bretagne; les fabriquans avoient lieu d'espérer d'être mis entièrement en possession de ce commerce, aussi-tôt qu'ils seroient en état de le faire; de sorte que leur nombre s'est accru considérablement, & conséquemment la manufacture a été portée au plus au haut point de perfection. Les autres nations défendent toutes les marchandises fabriquées dans les autres pays, quand elles sont en état de les fabriquer elles-mêmes, & n'importent jamais chez elles ces denrées dont elles peuvent se fournir chez elles, en les encourageant convenablement. Mais il n'en est pas de même chez nous par rapport aux toiles à voiles, dont tous les étrangers, à la reserve des François, ont la liberté d'en apporter ici tant qu'ils veulent. Ainsi nos richesses passeront & seront exportées chez les autres nations, pour enrichir leurs pauvres, à la ruine de près de cent mille familles qui sont employées ici à cette manufacture. Cette détresse sera d'autant mieux sentie dans ce tems, que beaucoup de gens qui faisoient un effort pour soutenir leur famille à l'aide d'une vache, ont été entièrement privés de cette ressource depuis la maladie contagieuse qui s'est mise dans les bestiaux. Le parlement d'Irlande ayant accordé une gratification de quatre deniers, huit sols de France par aune sur les toiles à voiles d'Irlande, tant pour la consommation intérieure, que pour l'exportation, & d'autres encouragemens, cela les met en état de vendre à meilleur compte que tous les étrangers; & en effet cela revient au même, que si on eût défendu d'importer chez eux aucune sorte de toiles à voiles étrangères. Ils vendent aussi dans toutes nos plantations à meilleur compte que les Anglois de trois sols par aune, & de cinq sols par aune sur toutes les toiles à voiles, dont ils fournissent les vaisseaux Anglois. Quand un fabriquant s'établit ici, il est obligé de se pourvoir de toutes sortes de commodités & d'ustensiles, & de dépenser peut-être jusqu'à 150 livres sterl. ou plus; au lieu qu'en Irlande le manufacturier est fourni de toutes ces nécessités aux dépens publics; outre les gages de 3 chefs-ouvriers, l'un pour accommoder, l'autre pour blanchir & l'autre pour fabriquer. Ainsi l'encouragement accordé à l'ouvrier Irlandois, ne peut pas être estimé à moins de 150 livres par an, conséquemment il peut faire autant d'affaires avec 1000 livres sterl. de fonds, que l'Anglois avec 4000 liv. & il devient extrêmement riche, tandis que l'autre doit nécessairement perdre à son commerce. Extrait des *Journaux d'Angleterre*, dans le *Journal Econom.* pag. 188, 1759.

Les principales choses qu'il faut observer pour qu'une toile de chanvre ou de lin soit bien fabriquée & de bonne qualité, sont:

1°. Qu'elle soit bien tissue, c'est-à-dire, bien travaillée & également frappée sur le métier.

2°. Qu'elle soit faite ou toute de fil de lin, ou toute de fil de chanvre sans aucun mêlange de l'un ou de l'autre, ni dans la chaîne, ni dans la trame.

3°. Que le fil qu'on y emploie, ou de lin, ou de chanvre, ne soit point gâté; qu'il soit d'une égale filure, tant celui qui doit entrer dans le corps de la pièce, que celui dont les lisières doivent être faites.

4°. Que la chaîne soit composée du nombre des fils que la toile doit avoir par rapport à sa largeur, finesse & qualité, conformément aux réglemens généraux des manufactures, & aux statuts des lieux.

5°. Que la toile ne soit point tirée ni sur sa largeur, ni sur sa longueur.

6°. Qu'elle soit de même force, bonté & finesse au milieu comme aux deux bouts de la pièce.

7°. Enfin qu'elle ait le moins d'apprêt qu'il est possible, c'est-à-dire, ni gomme, ni amidon, ni chaux, ni autres semblables drogues qui puissent couvrir & ôter la connoissance des défauts de la toile.

La plus grande partie des toiles de lin & de chanvre qui se voient en France, sont de la fabrique du royaume; il s'en tire néanmoins quelques-unes des pays étrangers, particulièrement de celles de lin. Les belles toiles de Flandre, de Bretagne, sont surtout fort estimées par leur finesse, leur blancheur, la bonté & l'égalité de leur fil. Les Hollandois en fournissent de très-belles, bien connues, sous le nom de *toiles de Hollande*.

A l'égard des toiles de coton, elles viennent presque toutes des Indes orientales & du Levant; il s'en fait cependant en France & ailleurs, mais en petite quantité.

Indes Orientales.

Il ne vient des Indes orientales que des toiles de coton; de Surate, de Bengale, & de Pondichery, &c.

Les qualités des toiles de coton blanches sont différentes, de même que leurs noms, dont voici ceux qu'on a pu recueillir, *tapsels*, *coupis*, *chillas*, *caladaris*, *Guinées*, *percalles-mauris*, *salampouris*, *secretons*, *baffetas*, *coutelines*, *berams*, *chelles*, *chacarts*, *doutis*, *katteguy*, *sauvagagis* ou *sauvaguzées*, *sottes*, *garas*, *sanas*, *korathes* ou *toques* de Cambaye & *hamaas*. Voyez *ces art.* &c.

On fabrique dans le Bengale, des toiles si fines, qu'une pièce de 27 aunes peut tenir dans une main fermée, & se passer dans un anneau. Ces Indiens excellent dans l'art de broder & de peindre ces mêmes étoffes, suivant *l'Histoire des Indiens*, in-12, tom. IV, p. 129, 1756.

Toiles peintes & imprimées. On doit comprendre sous cette dénomination les perses, les indiennes & toutes les toiles que les François, les Hollandois, les Anglois, les Allemands, les Suisses, les Génevois & autre nations fabriquent chez elles, (& à présent en Danemarck) à l'imatation des toiles de l'Orient.

Parmi ces toiles, les unes sont dessinées & peintes à la main; les autres sont imprimées avec des moules de bois. On peut encore distinguer une troisième sorte de toiles peintes, qui sont celles dont le trait seul est imprimé, & dont tout l'intérieur des fleurs est fait au pinceau. Les toiles qui nous viennent de Pondichery, de Masulipatan, & de plusieurs autres endroits de la côte de Coromandel, sont travaillées à la plume & au pinceau : on voit cependant des perses & des indiennes qui sont imprimées, mais celles-ci sont plus rares. En Europe, au contraire, on se sert principalement du moule: il est facile de distinguer ces toiles imprimées des autres, parce que le dessin se répète à l'extrêmité de chaque planche. On peut même appercevoir la jonction d'une planche à l'autre, quelqu'exactitude qu'on ait apportée dans l'impression. D'ailleurs, toutes ces répétitions de planches se ressemblent parfaitement. Lorsque le dessin, au contraire, a été tracé à la main, on y remarque toujours des différences sensibles, quoique ce dessin soit répété plusieurs fois dans le cours de la pièce.

Le goût du public pour ces toiles, la nécessité dont elles sont pour notre commerce avec les pays chauds, les nouvelles manufactures que nos voisins élèvent tous les ans chez eux, leur activité à inonder de leurs marchandises les états, qui n'ont à leur opposer que des prohibitions toujours difficiles dans l'exécution, ont porté la France à permettre chez elle ce nouveau genre d'industrie. C'est le plus sûr moyen d'arrêter le commerce interlope des étrangers. En vain l'Espagne veut-elle défendre à ses colonies de recevoir les marchandises qui leur sont apportées par les Anglois & les Hollandois, elle ne détruira ce commerce ruineux pour elle, qu'en établissant des fabriques en concurrence de ses rivaux.

L'inconvénient qu'il y auroit de priver les sujets les plus pauvres de la faculté de se procurer leurs habillemens à meilleur marché, est encore un nouveau motif qui a porté le gouvernement à donner l'arrêt du 5 Septembre 1759, & les lettres-patentes en conséquence, pour la libre fabrication des toiles peintes. Un second arrêt du conseil du 28 Octobre, rendu en interprétation du premier, contient les dispositions les plus sages, & les plus capables d'étendre & de perfectionner cette branche utile d'industrie. Voyez cet arrêt dans le *Dictionnaire du Citoyen*, & dans le *Journal de Commerce*, pag. 191, Décembre 1759.

Nos talens, dit ce *Dictionnaire*, pour la gravure, l'élégance & la variété de nos dessins, notre goût dans l'assortiment des couleurs, semblent déja nous assurer une supériorité dans la concurrence.

Nos nouvelles fabriques de toiles peintes, continue de dire ce *Dictionnaire*, ont fait en très-peu de tems des progrès, qui peuvent être regardés comme un sûr garant de ceux qu'elles feront par la suite. Elles sont bien supérieures aux indiennes, pour la beauté & la correction des dessins. Plusieurs même de ces fabriques sont parvenues à la ténacité des couleurs de l'orient. Nos fabriquans connoissent l'art de donner de la rondeur & du relief à leurs dessins, en noyant ou en adoucissant plus ou moins les ombres de leur espèce de peinture.

Dans le *Journal de Commerce*, pag. 190, Décembre 1759, on dit que l'arrêt ôte à toutes les compagnies des Indes de l'Europe, & aux manufacturiers de toiles peintes d'Angleterre, de Hollande, de Suisse, la faculté de continuer d'introduire en France tous les ans pour plusieurs millions d'indiennes & de toiles peintes. Et dans le *Journal Econ.* Mai, pag. 98, & Juillet, pag. 61, 1755, on fait voir quelle est l'utilité de ces manufactures. Cependant voyez les *Remontrances de la chambre des comptes, cour des aides & finances de Rouen au sujet de la fabrication, de l'impression & usage de toiles peintes, tant nationales qu'étrangères*, pour faire voir que l'usage des toiles peintes, tant nationales qu'étrangères, anéantiroient les plus belles branches du commerce, dans le *Journal de Comm.* pag. 184, Janvier 1760.

Toiles en rouge; voyez la *Manière de les peindre aux Indes Orientales, dans le Mémoire* du P. Courdoux, au vingtième recueil des *Lettres édifiantes & curieuses des Missionnaires Jésuites.*

On peut voir aussi dans le *Journal Econ.* pag. 80, Juillet 1752, quelles sont les *méthodes usitées aux Indes pour peindre les toiles de coton.* Dans celui d'Avril, pag. 91, 1755, un *Mémoire sur les toiles teintes ou peintes.* Il s'agit de mettre en œuvre l'*art de teindre à froid les toiles avec des réserves*, qui a été apporté en France par un Anglois nommé Cabannes. Il s'en est établi une manufacture dans une des cours de l'arsenal, autorisée par arrêt du conseil, & protégée par le bureau du commerce, suivant le même *Journal* pag. 144, Juin 1755. Ils travaillent également en fil & coton, & répondent de la bonté du teint, qui soutient, sans rien perdre de son éclat, le blanchissage & la lessive; sa préparation n'a rien de commun avec celles qui ont été usitées jusqu'à ce jour. Par arrêt d'Octobre 1757, ces toiles teintes, à la réserve de celles fabriquées en France, sont tolérées, quant alors, & celles peintes & imprimées défendues, quoiqu'il est difficile de les reconnoître.

Les meilleures teintures en coton se font le long de la côte de Coromandel, côte orientale de la presqu'isle de l'Inde, en deçà du Gange, depuis Negapatan, ville appartenante aux Hollandois, située par les 11 degrés de latitude septentrionale, jusqu'à Masulipatan, qui est sous la domination du Mogol, & située par les 16 degrés & demi de la même latitude. On peut voir facilement les teinturiers opérer dans toute l'étendue de la côte de Coromandel, où les nations Européennes ont plusieurs établissemens.

Les teintures sont excellentes pour la vivacité & la tenue à Masulipatan; le rouge est aussi très-bon à Paliacate; mais elles ne sont ni si vives, ni si bonnes à Pondichery & à Negapatan. Cette différence provient de la qualité des drogues qui croissent meilleures dans la partie du Nord que dans celle du Sud, & de celle des eaux qui y sont aussi plus propres à ces teintures; car quelque soin que l'on ait voulu prendre dans la partie du Sud, en faisant venir les drogues de celles du Nord, les teintures n'ont jamais si bien tenu au débouilli que celles de Masulipatan. Les plus beaux ouvrages viennent de Paliacol, bourg situé à 15 lieues dans le Nord de Masulipatan. Dans l'Inde on n'entend, par le mot de teinture, que le rouge & le bleu. Ce sont les seules couleurs auxquelles les teinturiers travaillent; les autres ne sont employées que par ceux qui peignent les toiles, & c'est d'eux qu'il faut apprendre leurs procédés. En effet, on ne les trouve ordinairement que dans les toiles peintes qui sont réellement presque teintes: il est très-rare qu'on fasse teindre des toiles ou du fil autrement qu'en rouge ou en bleu. On tire de la côte des mouchoirs, des guingans qui sont des toiles rayées & des toiles bleues. Extrait d'un *Mémoire sur les Teintures des Indes*, dans le *Journal Econ.* Juin, pag. 44, Juillet, pag. 53, & Août, pag. 49, 1756.

Imprimerie de Toiles de coton d'Angleterre.

Les imprimeries de toiles de coton d'Angleterre ont été jusqu'à présent la première manufacture de l'Europe en ce genre. Aucune nation n'avoit encore si bien imité les perses & les indiennes, avec lesquelles on a souvent confondu les Angloises. Cet article a été pendant un grand nombre d'années une des branches des plus riches manufactures d'Angleterre & de son commerce.

De semblables manufactures, quoiqu'inférieures, établies successivement en Hollande, en Suisse & dans les Pays-Bas, leur ont déja porté un grand préjudice.

Ces manufactures, dont l'usage est prohibé en Angleterre, &

qui ne s'y font soutenues que par la consommation des étrangers, tomberont tout-à-fait, si la France, qui vient d'en élever de semblables, qui imite déja si bien les vraies perses pour la finesse & la vivacité des couleurs, & qui les surpasse par le goût, la beauté & la variété des dessins, parvient à établir ses toiles à aussi bon marché que celles d'Angleterre. *Journal de Commerce*, page 96, Janvier 1762.

Hollande.

C'est à Harlem où se fait le plus grand négoce des toiles qu'on appelle ordinairement *toiles de Hollande*, d'autant que c'est en cette ville où elles sont presque toutes envoyées en écru des endroits de leur fabrique, pour y recevoir dans le printems ce beau blanc que chacun admire. Voyez *Blanchisseries de Harlem.*

Ces sortes de toiles, dont la matière est de lin, sont très-serrées, très-unies & très-fermes, quoique extrêmement fines. Les plus belles & les plus estimées se font dans la province de Frise; ce qui fait qu'on les nomme par distinction *toiles de Frise*, ou simplement *Frises*.

Les toiles de Hollande ont, pour l'ordinaire, trois quarts & deux doigts de large, chaque pièce contenant 29 à 30 aunes mesure de Paris. Elles se vendent sur les lieux à l'aune du pays par assortimens de onze pièces, dont celle du milieu fixe le prix des autres, & s'envoient les unes pliées en plat de toute leur largeur, les autres aussi pliées en plat, mais doublées, & les autres doublées & roulées. Celles pliées en plat viennent dans des caisses, & les roulées dans des tonneaux; les unes & les autres empaquetées d'abord dans du papier blanc, & par dessus d'un gros papier bleu lié d'une ficelle.

On tire de Hollande, particulièrement d'Amsterdam & de Roterdam, certaines espèces de toiles dont la principale destination est pour l'Espagne, où elles sont appellées *Hollandillas*. Ces sortes de toiles, qui ne sont autre chose que des toiles de coton blanches des Indes, d'environ 2 tiers d'aune de large mesure de Paris, que les Hollandois teignent chez eux en différentes couleurs, & qu'ils coupent en pièces de 10 aunes aussi mesure de Paris, s'envoient pliées en forme de rouleaux, empaquetés de papier bleu.

Angleterre, Ecosse & Irlande.

Les manufactures de toiles de lin & de toiles à voiles, ont fait depuis peu d'années de grands progrès en Angleterre. Quoique ces manufactures soient encore bien éloignées de la beauté & de la perfection de celles de Flandres, & qu'on n'ait pu parvenir à

donner aux toiles les beaux blancs de Harlem, de Courtray, de Gand, de Saint-Quentin, de Senlis, de Troyes, &c. elles sont précieuses à la nation, en ce qu'elles fournissent à la majeure partie de la consommation intérieure. Ces nouvelles manufactures ont fait un grand tort aux manufactures étrangères, qui fournissoient autrefois des toiles à l'Angleterre pour plus d'un million sterl. tous les ans. *Journal de Commerce*, pag. 93, Janvier 1762.

Les premiers fruits du zèle & des observations de la société de Dublin, ont été d'élever en Irlande des manufactures de toiles, qui le disputent aujourd'hui en richesse & en perfection à celles de France, de Flandre, de Hollande, de Saxe & de Silésie. C'est cette manufacture qui réunit les plus grands avantages pour la nation, & dont rien ne peut arrêter les progrès. L'Angleterre seule assure à cette manufacture un débit immense: car, suivant les calculs les plus modérés, on évalue sa consommation en toiles à 4 millions sterl. en supposant seulement la dépense annuelle de chaque habitant en ligne à 10 schelins, ou environ 10 liv. 11 s. tournois. Voyez le *Journal de Commerce*, pag. 117, 1759, & les *Essais de la Société de Dublin*, in-12. Paris, 1759.

Allemagne.

Il se fabrique de très-belles toiles en Allemagne & à bon marché. Les Anglois en consommoient autrefois beaucoup; mais depuis quelques années ils ont eux-mêmes établi beaucoup de manufactures de toiles, comme on l'a vu ci-dessus.

Il se tire de Silésie, par la voie de Hambourg, certaines toiles de lin auxquelles on donne le nom d'*Hollandilles*. Ces sortes de toiles qui sont envoyées ou en blanc, ou teintes en verd, bleu, rouge & autres différentes couleurs, sont ordinairement par pièces de 10 aunes de long sur 2 tiers de large mesure de Paris, chaque pièce pliée en forme de rouleau, & empaquetée d'un papier bleu. Leur usage le plus ordinaire est pour faire des doublures, & leur destination pour toutes sortes de pays. La France en consomme assez considérablement; on a voulu même les contrefaire à Rouen, mais les ouvriers qui l'ont entrepris n'ont pu parvenir à les bien imiter.

Il vient encore de Silésie d'autres sortes de toiles qu'on appelle *platilles*. Voyez *Platille*.

On envoie de Montbéliard certaines espèces de toiles à carreaux bleus & blancs, destinées à divers usages, mais particulièrement à faire des matelas; ce qui fait qu'on les nomme souvent *toiles à matelas*. Ces toiles sont en pièces d'environ 20 aunes de

long sur 5 8mes. ou 2 tiers de large mesure de Paris. Les Troyens en font un négoce assez considérable.

Il se fabrique à Rouen & aux environs de cette capitale de Normandie, quantité de toiles à matelas qui se vendent sous le titre de *Toiles de Montbéliard*, à cause du rapport qu'elles ont pour la qualité aux véritables toiles de Montbéliard. Voyez *Toiles de Normandie*.

Suisse.

Il vient de S. Gal quantité de toiles de lin blanches, & teintes en noir, bleu, verd, rouge & autres couleurs, dont les pièces contiennent 11 à 12 aunes de long sur 5 6mes. de large mesure de Paris : il y en a de fines, de moyennes & de grosses. Les plus fines sont satinées ou lissées des deux côtés, & les plus grosses seulement lissées d'un côté. On les envoie ordinairement pliées en petits paquets quarrés longs. La plupart de ces toiles s'emploient en doublures, & les noires satinées servent particulièrement à faire des coëffes de chapeau. On les nomme, pour l'ordinaire, *toiles de S. Gal*, & quelquefois *treillis* ou *toiles à chapeaux*. Il s'en fait un grand commerce à Lyon & à Marseille, d'où il s'en envoie quantité en Espagne, & delà aux Indes Occidentales.

Les toiles de Suisse sont des toiles façon de Hollande, des services de table damassés, des serviettes, des nappes, &c. Voyez l'art. *Linge*.

Flandre.

Il se fabrique à Gand, à Courtray & aux environs de ces villes, des toiles de lin très-blanches & très-fines, auxquelles on donne le nom de *toiles de Hollande*, quoiqu'inférieures en qualité & en largeur aux véritables Hollande. Ces sortes de toiles qui n'ont que trois quarts juste de large, & dont les pièces sont de 35 à 40 aunes de long mesure de Paris, se plient en plat comme en Hollande, ou en rouleaux, qui est la manière ordinaire du pays où elles se font. Celles en plat s'empaquetent & s'encaissent comme les véritables Hollande ; & pour les autres, on se contente seulement de les encaisser sans les empaqueter.

Il se fait aussi en Flandre certaines sortes de toiles de lin à carreaux de différentes couleurs, les unes d'une aune, les autres de trois quarts, & les autres de demi-aune de large. On leur donne ordinairement le nom de *toiles à matelas*, parce qu'elles s'emploient pour en faire. Les pièces n'ont aucune longueur déterminée, y en ayant depuis 24 aunes jusqu'à 60, le tout mesure de Paris.

La Flandre fournit encore, particulièrement les environs de

Gand, Bruges, Courtray & Ypres, quantité de toiles d'étoupe de lin, les unes écrues & les autres à demi-blanches, qui se vendent à l'aune, dont la largeur est de 7 8mes. chaque pièce contenant 35 à 40 aunes, mesure de Paris. Ces sortes de toiles, qui sont appellées dans le pays *Brabantes* ou *Prexillas crudas*, sont presque toutes destinées pour l'Espagne ou pour les Isles & Terre-ferme de l'Amérique Espagnole & aux colonies Françoises, &c. Il y en a de grosses, de moyennes & de plus fines.

Il se fabrique encore à Courtray & à Ypres, des toiles de lin qu'on nomme *rollette*, qui se vendent à l'aune, dont la largeur est de 3 quarts, & la longueur des pièces de 25 à 30 aunes, mesure de Paris. Ces sortes de toiles, qui sont très-claires, en façon de grosse batiste, se consomment presque toutes dans les Pays-Bas.

Il se tire encore de Flandre, quantité de toiles ouvrées, qu'on appelle plus ordinairement *linge ouvré*.

Les plus belles toiles de Hollande viennent de Courtray, de même que le linge, ainsi il faut les tirer de Courtray pour les avoir de la première main. On les blanchit à Courtray à présent, aussi-bien qu'à Harlem.

C'est aux environs de Courtray que croît le plus beau lin, le plus fort de l'Europe, & on le cultive, on l'apprête & on le file parfaitement.

On n'y mêle point de fil d'étoupe, la chaîne & la trame sont des qualités égales; ainsi, les pièces égales & de même qualité, sont d'un poids égal.

De cent pièces qui sortent de Courtray, 90 sont pour la France, & 10 pour ailleurs.

Les toiles d'Irlande ne viennent jamais si blanches que celles de Courtray, elles jaunissent au premier blanchissage.

Les toiles de Courtray de 4 quarts & demi & de 5 quarts & demi, perdent un demi-quart sur le blanc.

Il y en a depuis 10, 11, 12 liards, jusqu'à 3, 4, 5, 6 florins l'aune.

Toiles claires & larges violettes, pour mouchoirs & guimpes.

L'aunage de Courtray est de 63 à 70 aunes à la pièce. Celui de Hollande, 54 à 55 aunes, mesure des véritables frises.

Ces toiles sont d'une grande réputation, & sont les premières de celles de Hollande. On met celles de Courtray, de même que celles de Frises, & elles passent pour telles.

On blanchit en demi-blanc ou blanc de ménages, blanc d'eau simple & blanc de lait.

On tire de Courtray le plus beau fil pour coudre & pour les dentelles.

Toile de lin appellée *quiti* pour rideaux, garniture de lit, garniture de matelats & tapisseries.

Toiles communes de 10 quarts à 3 aunes de large, les pièces contiennent 50 à 55 aunes de Brabant, & sont à un très-bas prix qui varie peu.

Siamoises qui égalent les meilleurs fabriques étrangères. *Journal de Commerce*, Juin & Août, 1759.

Toiles de France et des Pays Conquis.

Hainaut.

Il se fait en cette province, particulièrement à Valenciennes, quantité de toiles de lin fort fines, qu'on appelle *batiste* & *linon*.

Artois de même.

Toiles de St. Omer.

Le débit qui s'y fait en toiles unies & ouvrées est étonnant, & y attire de toutes parts une grande affluence de monde. Toutes ces toiles sont de lin, & ont 100 à 110 aunes de longueur ; leur largeur & leur prix varient suivant leur qualité, ainsi que nous allons l'expliquer.

Toiles unies blanches.

Les plus communes ont une aune & 3 8mes. de largeur, les fines & demi-fines sont d'une aune & demie, & c'est la largeur la plus ordinaire. Il y en a aussi d'une aune & un quart, & même d'une aune seulement.

Le plus bas prix de ces toiles est 11 patars l'aune ; il s'en trouve jusqu'à 26.

Les toiles grises sont de même largeur que ci-dessus ; on en trouve depuis 9 patars jusqu'à 20.

Toiles ouvrées blanches pour les Serviettes de table.

Les toiles façonnées en grain de bled ont une aune de largeur, & le prix en est depuis 11 patars jusqu'à 15.

Les toiles façonnées en œil de perdrix ont la même largeur, cependant les plus fines ont assez souvent une aune & un 16me, le prix roule depuis 12 patars jusqu'à 17.

Pour les Nappes.

Les toiles façonnées en grain de bled, ont 1 aune & demie de largeur, & les prix s'étendent depuis 20 patars jusqu'à 22.

Les toiles façonnées en œil de perdrix, ont depuis 1 aune & demie de largeur, jusqu'à 3 aunes; celles d'une aune & demie sont de 17 à 21 patars; celles de 2 aunes, depuis 40 patars jusqu'à 45; celles de 3 aunes de 48 patars jusqu'à 54.

Il s'y vend très-peu de toiles ouvrées grises. L'on trouve quelquefois à ces foires, des toiles blanchies au lait; pour lors le prix est d'un patar à l'aune au dessus des prix que nous venons d'indiquer.

L'aune dont on se sert est l'aune de Flandre, qui est à l'aune de France, comme 5 est à 3. Quoique ce soit ordinairement sur cette proportion que l'on établit ses calculs, il est à propos d'avertir ceux qui font le commerce de ces toiles, qu'ils trouveront environ 2 p8. à leur préjudice.

Les toiles qui se vendent à ces foires, sont fortes & de bonne durée; il s'en fait de gros envois à Paris, en Provence, à Bordeaux, & même en Espagne. La plupart sont blanchies à l'eau de la Lys. Cette même rivière passe à Courtray, & y fournit à des blancheries excellentes. Et si cette ville l'emporte sur Etaires & la Gorghe pour la beauté & la finesse de ses toiles, les autres ont aussi leur mérite, en ce qu'elles conviennent à un plus grand nombre de consommateurs, & qu'elles réunissent en elles deux qualités assez rares, la solidité & le bon marché.

Les paiemens s'y font argent comptant, & le prix est stipulé en monnoie courante de Flandre. Le florin vaut 20 patars courans, & le patar 12 den.

Pour réduire les florins courans en livres tournois, il faut prendre le quart de la somme des florins; & l'addition des deux sommes donne des livres tournois, & pour réduire les livres tournois en florins courans, il faut soustraire le 5me. de la somme des livres, & le produit donnera des florins. *Journal de Commerce*, p. 179, Avril, 1760.

Cambresis.

Il se fait à Cambray des toiles de lin semblables à celles de Valenciennes. Voyez *Batiste* & *Linon*.

Bretagne.

Il se fabrique en cette province, nombre de toiles de chanvre écrues, particulièrement destinées à faire des voiles de vaisseaux, navires & bâtimens de mer, qui prennent la plupart leurs noms des endroits où elles se manufacturent.

Prix des Toiles de Bretagne.

Larges.

Superfines de	75 à 78 sols.
Fines de	66 à 72
Supérieures entre fines	58 à 62
Secondes	54 à 57
Troisièmes	48 à 52
Quatrièmes	44 à 47

Etroites.

Superfines de	55 à 58 sols.
Fines de	48 à 52
Supérieures entre fines	40 à 44
Secondes	37 à 39
Troisièmes	33 à 36
Quatrièmes	28 à 32
Communes	26 à 27

Journal de Commerce, p. 199, Janvier, 1760.

La société d'agriculture, de commerce & des arts établie par les états de Bretagne, a promis de donner un mémoire sur la fabrication des toiles de chanvre en général, & en particulier des toiles à voiles, qui forment une branche de commerce qu'il seroit très-important de vivifier. Voyez *Journal de Commerce*, Août, Sept. & Oct. 1761.

Normandie.

Outre diverses sortes de toiles de Normandie, il se manufacture dans la même province, quantité de toiles fortes, ainsi nommées à cause de leur bonne qualité, & de ce que leurs chaines sont composées d'un nombre de fils au dessus de ce qui est porté par les réglemens. Ces espèces de toiles, qui sont la plupart de commande, & que les particuliers font faire pour leur usage, sont pour l'ordinaire du prix depuis 20 sols jusqu'à 4 livres l'aune. Il s'en fait pour l'ordinaire de trois sortes de largeurs; les unes de trois quarts moins un trente-deuxième d'aune en écru, pour revenir à 2 tiers en blanc; les autres de 15 16mes. en écru, pour revenir à 7 8mes. en blanc; & les autres d'une aune un douze en écru, pour revenir à une aune en blanc, le tout mesure de Paris. Pour ce qui est de la longueur des pièces, il n'y a rien de certain, les unes étant plus longues, & les autres plus courtes, suivant l'intention de ceux qui les font faire.

Rouen est la ville de l'Europe où il se fabrique le plus de toiles de coton de toutes qualités, & aux meilleurs prix. La plupart des fabriques sont répandues dans la campagne. Mais tous les ouvriers de la ville & de la campagne sont obligés de porter leurs toiles à la halle de la ville, pour y être marquées, lorsqu'elles sont trouvées bien travaillées suivant les réglemens, & elles s'y vendent au comptant au marché qui s'y tient une fois la semaine; ensorte que pour les tirer de la première main, il faut donner des ordres au négociant commissionnaire de payer comptant, & de faire son achat à la halle. Il s'est élevé aux environs de Rouen, plusieurs fabriques de mousselines qui ont fort bien réussi; on en fait de toutes sortes de dessins, à grandes & à petites raies, à carreaux, à fleurs, à jour, &c. Ils fabriquent des mousselines depuis 4 jusqu'à 15 & 16 liv. l'aune.

Champagne.

La fabrique de Troyes des toiles, sur-tout de toiles de coton & de basins de toute qualités, est l'une des premières de l'Europe. Le blanc en est très-beau, & les teinture des toiles de coton aussi bonnes qu'elles peuvent l'être. La façon d'y acheter la plus avantageuse, est de faire acheter les toiles en écru, & de les faire blanchir par commission. Il ne faut guère pour les toiles de coton que deux mois aux blanchissages, & pour les bansis 3 mois. On teint les toiles de coton en toutes couleurs, excepté le verd de Saxe & l'écarlate. Les teintures ordinaires coûtent dix livres la pièce. Le noir bon teint 22 livres, le bleu de Roi 25 livres, à cause de la cherté de l'indigo. Voici à peu près tous les articles de cette fabrique.

Des toiles de coton unies de 26 à 27 aunes	*sols.* depuis 34 & demi à 4 liv.
Toiles à fleurs même aunage - -	58 & demi à 3 - 5 & demi.
Serges de coton pour couvre-pieds & gilets, m. au. - - -	54 & demi à 3 - 5 & demi.
———— sur 3 quarts de largeur.	
Basins unis de 24 aunes la pièce de -	16 à 70 liv.
Basins rayés de 24 aunes - - -	26 à 90.
Futaines à poil de 20 aun., sur une demi-aune un seizième de larg.	16 à 40.

Ces prix sont les plus bas auxquels cette fabrique soit jamais tombée. *Journ. de Comm.* p. 201, Avril 1760.

Diverses Toiles de France sont propres pour l'Espagne & les Indes Orientales, de même que de S. Gall, de Hambourg, de Silésie, &c.

Toiles de Russie. Il se fait un grand commerce de toiles de Russie dans les pays étrangers, il s'en débite principalement en Angleterre. *Mém. de S. Pétersb.* 1758.

Il y en a de différentes largeurs, façons & prix. De damassées pour nappes & serviettes; à fond blanc broché; du basin triégé, broché & rayé à fond soufre; du coutil triégé & chiné; à carreaux façon du Roi; du tiégé uni; des toiles à voiles, comme on a vu ci-devant à cet article; des toiles bleues triégées; des toiles quadrillées, rayées, &c. depuis 2 à 50 copecs & demi l'arschin, suivant les qualités.

Toile cirée. C'est une toile enduite d'une certaine composition faite de cire ou de résine mêlée de quelques autres ingrédiens capables de résister à l'eau.

Il s'en fait de noires, de vertes, de rouges, de jaunes & d'autres couleurs; les unes jaspées & fort unies du côté de l'endroit, & les autres toutes brutes sans jaspure.

Elles se vendent ordinairement en petites pièces ou rouleaux de 4, 8 & 12 aunes. Les toiles qui s'emploient le plus ordinairement pour cirer, sont de grosses toiles de lin bises, ou des toiles d'étoupes d'une aune ou d'une aune moins demi-quart de large, qui se prennent en Normandie.

La toile cirée s'emploie à faire des couvertures de tentes, de charriots, fourgons & charrettes pour l'armée; des parapluies, des casaques de campagne, des guêtres, des étuis à chapeaux, des porte-manteaux, des bonnets, &c. On s'en sert aussi pour emballer & empaqueter les marchandises qui craignent d'être mouillées.

Paris & Rouen sont les lieux où il s'en fabrique le plus. Outre la grande consommation qui se fait en France de ces sortes de toiles, il s'en envoie beaucoup à S Malo, à Port-Louis, à Nantes, & autres endroits de Bretagne, où elles sont embarquées pour la mer du Sud. Il s'en envoie aussi quantité dans le Nord.

Il y a une autre sorte de toile cirée, qu'on appelle *toile cirée grasse*, qui se fait avec de la cire, de la résine, & de la térébenthine, de l'huile, & quelques autres drogues qui la rendent impénétrable à l'eau. Lyon est la ville de France où il s'en fait le plus. Paris en fournit aussi, mais en petite quantité. Cette sorte de toile cirée sert particulièrement à couvrir les caisses de marchandises qu'on emballe pour envoyer dans des lieux éloignés. On ne peut s'en servir utilement, qu'elle n'ait été auparavant chauffée; ce qui fait qu'elle s'applique & s'attache sur les caisses d'une telle ma-

nière, qu'il est assez difficile de l'en pouvoir après arracher sans beaucoup de difficulté.

La toile cirée grasse est la plus estimée pour l'emballage des marchandises qu'on veut mettre à couvert des injures du tems. Elle se vend par morceaux de diverses longueurs & largeurs, roulés sur une espèce de petite planche étroite. Il y en a des fort grosses, de moyennes & de très-fines. La plus fine n'est pas si tenace que les autres.

Toile d'or, ou *Toile d'argent*. C'est une espèce d'étoffe non croisée, qui se fabrique au métier avec l'or ou l'argent filé sur la soie. Les réglemens des manufactures faits en 1667 pour Paris, Lyon & Tours, veulent que ces sortes de toiles aient 11 vingt-quatrièmes d'aune de large entre les lisières.

Toile de soie. Manière de petite étoffe très-claire, fort légère, & point croisée, faite sur le métier avec de la soie filée, dont les femmes se servent à faire des fichus ou mouchoirs de cou & autres hardes semblables. Les toiles de soie qui se font à Paris, à Lyon & à Tours, doivent être fabriquées tant en chaîne qu'en trame, de bonne & pure soie. *Réglement de* 1667.

Il se fait à S. quentin, & en quelques autres endroits de la Picardie, certaines sortes de toiles de soies très-claires, propres à passer des liqueurs, ou à faire des tamis ou sacs pour passer les choses qu'on veut réduire en poudre. Elles sont par petite pièces longues de 8 à 9 aunes, sur 2 troisièmes & 1 vingt-quatrième d'aune de large, mesure de Paris

Toiles soufflées ou *veloutées*. On exécute sur toile ce que d'autres font sur le papier, à l'imitation des velours cifelés. On en fait des tapisseries à un prix modique, à Rouen. Elles ne coûtent pas plus que celles de papier colé sur toile. Elles se tendent aussi aisément que la haute-lisse, la chaleur ni l'humidité ne peuvent les altérer, les insectes s'en éloignent, dans les déménagemens elles se transportent aisément, s'ajustent par-tout, parce qu'il est facile d'y ajouter ou retrancher; à un morceau trop petit, par exemple, il suffit d'en coudre un autre de la grandeur qu'on souhaite; comme elles sont composées de bandes de toile cousues ensemble, on peut en découdre une ou plusieurs bandes: si une pièce entière est trop grande pour sa place, on peut ployer, rouler, & même frotter ces tapisseries, sans craindre de les écailler, le mordant étant d'une composition maniable sans être dur. Les pièces sont de 50 aunes de cours, sur demi-aune de large; on en fait de telles qualités & grandeurs qu'on desire pour remplir juste les endroits qui leur sont destinés. Voy. *Journ. Econ.* p. 92, Fév. 1756. Voy. *Papiers soufflés*.

TOILETTE. Se dit chez les marchands & manufacturiers, d'un morceau de toile plus ou moins grand, qui sert à envelopper les draps, les serges & autres pareilles marchandises, pour empêcher qu'elles ne se gâtent.

Il y a des toilettes blanches & d'autres teintes en différentes couleurs, les unes unies, & les autres peintes d'armoiries, de devises ou de quelques autres ornemens; celles dont les Anglois se servent, particulièrement pour leurs serges de Londres, sont des plus belles & des plus façonnées; y en ayant où l'or & l'argent sont joints aux couleurs.

On marque ordinairement sur les toilettes les numéros & les aunages des pièces qu'elles renferment, & quelquefois on y ajoute le nom du marchand qui en fait l'envoi. Les toiles qu'on emploie le plus communément pour faire des toilettes se nomment *bougrans*. Voyez *Bougran*.

TOMBAC. Mêlange d'or & de cuivre, que les Siamois trouvent plus brillant & estiment plus que l'or.

On découvrit dans le royaume de Siam des mines de cuivre, mêlées d'un peu d'or & d'argent. Le mêlange naturel de ce métal fit naître l'idée d'y ajouter encore un peu d'or pour le rendre plus précieux. C'est ce métal mixte que nos relations appellent *tombac*, & dont le prix augmente selon la quantité d'or dont il est allié. Les mines de Borneo en produisent de naturel, fort supérieur à celui des mines de Siam. *Histoire des Indiens*, tome III, pag. 205.

Le tombac est une composition métallique d'un jaune rouge & malléable; pour la faire, on prend 3 onces & demie de vieux cuivre (celui qui a été long-temps exposé au soleil n'en vaut que mieux;) on y joint 2 onces & demie de cuivre de laiton; on les fait fondre ensemble; on y mêle une demi-drachme de bon étain d'Angleterre, & l'on continue de même en observant toujours de mettre sur 1 & demi de laiton une demi-drachme d'étain. On obtient une composition blanche assez singulière, en fondant ensemble 1 once & demie d'étain d'Angleterre, 1 once de tuttanégo, une demi-drachme de tombac; quant aux manières que j'ai données de faire le tuttanégo, le pinchbeck & le tombac, elles m'ont été communiquées par le sieur Rinman qui s'est assuré par l'expérience de l'exactitude de ces procédés. *Minéral.* de Wallerius, tom. II, pag. 245. Voyez *Métal* du Prince Robert, *Pinchbeck* & *Tuttanégo*.

Becher & Stahl, deux fameux chymistes, ont avancé que le métal à qui l'on donne le nom de *tombac*, est un mêlange de zinc avec du cuivre à parties égales, qui imite sur la pierre de touche

che la couleur de l'or du Rhin, qu'ils estiment le plus fin ; mais le dernier a remarqué que la dose du zinc étoit trop forte, ce qui est vrai ; il en reste là, sans déterminer au juste quelle elle doit être. Voyez *Zinc*.

TONTURE. *Tapisserie de Tonture de laine*. C'est une sorte de tapisserie faite de la laine qui se tire de dessus les draps qu'on tond, collée sur de la toile ou du coutil.

Cette espèce de tapisserie s'est d'abord faite à Rouen, mais d'une manière grossière, ne s'y étant au commencement employé que des toiles pour fond, sur lesquelles, avec des laines de diverses couleurs hachées, & qu'on colloit dessus, on formoit des dessins de brocatelles. On passa ensuite à imiter les verdures de haute-lisse, mais encore bien imparfaitement : enfin, une manufacture de ces sortes de tapisseries s'étant établie à Paris dans le fauxbourg S. Antoine, on y hasarda des personnages, des fleurs, des grotesques, & l'on y réussit assez bien.

Le fond des tapisseries de cette nouvelle manufacture peut se faire également de coutil ou de forte toile. Sur l'un ou sur l'autre, tendue exactement sur un chassis de toute la grandeur de la pièce qu'on a dessein de faire, on trace les principaux traits & les contours de ce qu'on y veut représenter, se réservant d'y ajouter les couleurs successivement, & à mesure qu'on avance l'ouvrage.

Les couleurs qui sont toutes les mêmes dont on se sert dans les tableaux ordinaires, se détrempent aussi de la même manière avec de l'huile commune, mais mêlée de térébenthine ou de quelque autre huile qui, par sa ténacité, puisse haper & retenir la laine quand le tapissier lainier vient l'appliquer, comme on le dira dans la suite.

A l'égard des laines, il en faut préparer de toutes les couleurs qui peuvent entrer dans un tableau, avec toutes les teintes & les dégradations qui sont nécessaires pour les carnations & les vêtemens des figures humaines, pour les peaux des animaux, les plumages des oiseaux, les bâtimens, les fleurs; enfin, tout ce que le tapissier veut copier, ou plutôt suivre sur l'ouvrage même du peintre.

La plupart de ces laines sortent de dessus les draps de toutes espèces que tondent les tondeurs; c'en est proprement la tonture; mais comme cette tonture ne peut fournir toutes les couleurs & les teintes nécessaires, il y a des ouvriers destinés à hacher des laines, & d'autres à les réduire en une espèce de poudre presque impalpable, en les passant successivement dans divers sas ou tamis, & en hachant de nouveau ce qui n'a pu passer.

Ce qui est admirable, & presque incompréhensible, c'est que le

tapissier-lainier est tellement maître de cette poussière laineuse, & la sçait si bien ménager par le moyen de ses doigts, qu'il en forme des traits aussi délicats qu'on les pourroit faire avec le pinceau, & que les figures sphériques, comme est, par exemple, la prunelle de l'œil, paroissent être faites au compas.

Après que l'ouvrier a lainé toute la partie du tableau ou tapisserie, que le peintre lui avoit enduit de couleur, il bat légèrement avec une baguette le dessous du coutil ou de la toile à l'endroit de son ouvrage, ce qui le dégageant de la laine inutile, découvre les figures qui, auparavant, ne paroissoient qu'un mélange confus de toutes sortes de couleurs.

Enfin, quand par ce travail alternatif du peintre & du lainier, la tapisserie est finie, on la laisse sécher sur son chassis qu'on dresse de haut en bas dans l'attelier; & lorsqu'elle est parfaitement sèche, on lui donne quelques traits au pinceau dans les endroits qui ont besoin de force, mais seulement néanmoins dans les bruns.

Ces sortes de tapisseries qui, quand elles sont de bonne main, peuvent tromper au premier coup d'œil, & passer pour des hautes-lisses, ont deux défauts considérables auxquels il n'est pas possible de remédier; l'un qu'elles craignent extrêmement l'humidité, & qu'elles s'y gâtent en peu de tems; l'autre qu'on ne les peut plier comme les tapisseries ordinaires pour les serrer dans un garde-meuble, ou pour les transporter d'un lieu à un autre, & qu'on est obligé, quand elles ne sont pas tendues, de les tenir roulées sur de gros cylindres de bois, ce qui occupe beaucoup de place, & est très-incommode. Voyez *Papier velouté*.

TOPASE. Pierre précieuse transparente, d'un jaune couleur d'or: c'est la véritable chrysolite des anciens: elle est dure, & reçoit un beau poliment. On en trouve en plusieurs endroits des Indes, en Ethiopie, en Arabie, au Pérou & en Bohême.

Les topases orientales sont les plus estimées; leur jaune est un peu citron, satiné & fort agréable. Celles du Pérou ont moins de dureté, & leur couleur tire sur l'orangé. Le jaune de celles de Bohême tire sur le noir, & leur poliment est fort gras, à cause qu'elles sont les moins dures de toutes. Les topases qui se trouvent près du Fort Dauphin, dans l'Isle de Madagascar, ont d'abord été fort estimées, mais on a reconnu qu'elles étoient de peu de valeur.

La topase est une pierre précieuse polygone, dont la couleur est d'un jaune d'or très-vif; cette pierre conserve sa couleur dans le feu & s'y soutient elle-même; c'est la plus dure après le saphir; la couleur en est ou claire, ou foncée.

Il y a des topases près de Schekkenberg dans un grais si dur;

qu'on peut s'en servir pour tailler les topases elles-mêmes. Voyez Henckel, *De lap. orig. & éphém. nat. cur.* vol. in-4°. pag. 317. L'on en rencontre aussi dans du quartz. *Minéral.* de Wallerius, tom. I, pag. 218.

Selon Henckel, *Introd. à la Minéral.* tom. I, pag. 49, la topase est du second ordre des pierres précieuses, elle est diaphane. Il parle ensuite, p. 59, de la topase enfumée, & de la fausse topase de Saxe, qui n'ont que la dureté du crystal, & qui sont aisées à fondre, ou faciles à vitrifier. Elles perdent au feu leur couleur, où elles deviennent semblables à un caillou calciné, ou à du crystal.

Observation sur les Topases du Bresil, par M. Guettard, de l'Académie Royale des Sciences.

Les topases du Bresil perdent au feu leur couleur jaune & deviennent d'un couleur de rose plus ou moins clair, qui les fait ressembler au rubis-balais. La belle couleur que ces pierres prennent au feu a fait souvent vendre pour un rubis naturel une pierre qui ne l'étoit que par art. Si jamais on a été trompé par les marchands, de façon qu'on pût ne pas se plaindre de leur peu de sincérité, c'est sûrement dans cette occasion. C'est réellement un rubis que l'on achete; & pour n'avoir pas reçu sa perfection de la nature même, il n'en est pas moins précieux, puisque, par le petit secours que l'art lui prête, il devient d'une couleur aussi permanente que celle des rubis les plus parfaits, & d'autant plus belle, que le jaune est plus foncé & moins beau. Pour s'assurer de l'expérience, on a mis dans un creuset à essai une petite topase du Bresil, qu'on enterra dans de la cendre. Ce creuset fut entouré des charbons du foyer, & quelques coups de soufflet ayant échauffé le creuset, jusqu'à le faire rougir, on le laissa se refroidir dans le foyer presqu'entièrement. La pierre fut trouvée changée, excepté dans un petit point où elle avoit gardé sa couleur primitive, la chaleur n'ayant pas pénétré jusqu'à cet endroit, où la couleur jaune, pour être trop fixe & trop parfaite, occasionnoit cette petite imperfection dans la pierre devenue rubis : celle qui étoit tombée dans les cendres chez le lapidaire, avoit aussi conservé des endroits colorés en jaune, & qui formoient de très-petites raies qui ne se distinguoient que dans certains sens.

Les topases d'Orient & les topases d'Inde, ne furent en aucune façon altérées par un feu semblable à celui où on avoit éprouvé la topase du Bresil, & avec les mêmes précautions. Leur couleur passe pour être immuable. La topase blanche du Bresil resta blanche par la même expérience, quoique tenue à un feu plus long &

même plus violent. Au reste, ces topases du Bresil ne sont connues que depuis 25 à 30 ans.

Berquen dit que si une topase orientale se trouve clairette & nette, on la blanchit de même que le saphir, mais que sa première couleur revient au bout d'un tems; ce qui n'arrive jamais au saphir.

Plus la couleur des topases est foncée & sale, & plus la pierre est capable de prendre un couleur de rose plus éclatante & plus vive; c'est ce qui fit le profit des jouailliers qui sçurent les premiers ce fait. Les pierres dont le prix étoit le plus bas, étoient les plus précieuses, après avoir passé par le feu, & aucunes, quelles qu'elles soient, ne reviennent dans leur premier état, comme Berquen le rapporte de la topase orientale. Les jouailliers prétendent que l'on n'apporte point du Bresil d'autres rubis que ceux qui le deviennent par l'action du feu. *Journal Econom.* pag. 100, Octobre 1751.

Il y a des topases d'un poids & d'une grandeur considérable. Tavernier, parmi les pierres précieuses du Mogol, vit une topase orientale de 157 carats & 3 quarts, qui avoit coûté 271500 liv. monnoie de France; & Anselme de Bott, dans son *Traité des Pierres précieuses*, assure qu'il a vu entre celles de l'empereur Rodolphe II, dont il étoit médecin, une topase de Bohême longue de plus de 3 pieds, & large de près de 10 pouces. C'étoit peut-être une espèce de marbre un peu transparent, de couleur de topase.

La topase se contrefait aisément, & l'on en voit de factices qui, à l'œil, ne cedent point aux naturelles.

TOQUE. On nomme de ce nom certaines mousselines ou toiles de coton fines qu'on apporte des Indes Orientales, particulièrement de Bengale, dont la pièce a 16 aunes de long sur 7 16mes. & demi-aune de large. Voyez *Mousseline*.

On appelle encore *toques de Cambaye* ou *Korathes*, de grosses toiles de coton qui servent à faire des cravates. Voyez *Korathes*.

On prétend que ces sortes de toiles appellées *toques*, ont pris leur nom de ce que dans les Indes on s'en sert à mettre autour des bonnets ou turbans.

TOROUX. C'est ainsi qu'on appelle en quelques lieux de Barbarie, & particulièrement au Bastion de France & ses dépendances, les plus beaux cuirs que les Maures viennent y négocier avec les François. Ceux de la moindre espèce se nomment *des escharts*; il y en a entre deux une espèce moyenne qui n'a point de nom particulier. La différence du prix de ces trois sortes de cuirs est,

que si les toroux valent 7 liv. la pièce, les moyens ne valent que 5 liv. & les eschartz seulement 2.

TORTUE. Animal amphibie & testacé, c'est-à-dire, *à écaille*. Il y a de deux espèces de tortues; des tortues de mer & des tortues de terre, & ces deux espèces se subdivisent encore en plusieurs autres.

Les tortues de mer sont de quatre sortes, la *tortue franche*, le *caret*, la *kaouanne* ou *cahoane*, & une autre qui ressemble assez à cette dernière. Ces quatre sortes de tortues ne se mêlent & ne fraient jamais ensemble, mais ne cherchent que celles de leur espèce. La chair de la tortue franche est la meilleure à manger; l'écaille du caret est la plus précieuse; on fait néanmoins quelque cas de celle de kaouanne; mais pour la quatrième espèce de tortue, on ne l'estime ni pour la chair, ni pour son écaille, & elle ne sert qu'à faire de l'huile.

La tortue franche est d'un grand secours pour les équipages fatigués d'une longue navigation, & souvent attaqués du scorbut. Outre une quantité extraordinaire d'œufs sans coquilles, il y en a telle qui peut fournir jusqu'à 200 liv. de chair sans la graisse: cette chair est d'un très-bon goût & assez nourrissante. Ce qu'il y a de commode, c'est qu'on les peut conserver long-tems en vie sur les vaisseaux, en les arrosant d'eau de mer: elles restent ordinairement trois semaines sans manger. Les François nomment le dessus de leur écaille carapace, & le dessous plastron. La chair qui tient au plastron est la plus délicate. L'écaille de la tortue franche est fort peu épaisse, & ne peut servir qu'à des lanternes, aussi n'en fait-on point de cas.

La tortue qu'on appelle *caret*, ne diffère de la tortue franche que parce qu'elle est plus petite, que l'écaille qu'elle a sur le carapace est bien plus épaisse, & que la chair n'est pas si bonne; aussi ne la pêche-t-on que pour en avoir l'écaille, & rarement en mange-t-on. On en tire pourtant une huile qu'on tient excellente pour les débilités de nerfs & pour fluxions froides.

Toute la dépouille du caret consiste en 13 feuilles, huit plates, & cinq un peu voûtées. Des huit plates il y en a quatre grandes qui doivent porter jusqu'à un pied de haut & 7 pouces de large. Le beau caret doit être épais, clair, transparent, de couleur d'antimoine, & jaspé de minime & de blanc. Il y a des carets qui portent jusqu'à 6 livres de feuille.

C'est de ce caret qu'on fait des peignes, des étuis, des tabatières, des tables, des bordures de miroirs, des manches de coûteaux & de rasoirs, &c. qu'on appelle d'*écaille de tortue*. Quand on l'em-

ploie en marqueterie, on lui donne la couleur qu'on veut, par le moyen des feuilles qu'on met dessous.

Les Anglois appellent *loger-hu*, & les Espagnols *caivava*, l'espèce de tortue que les François appellent *kaouanne*. Elle est plus longue & plus large que les deux autres, & a la tête fort grosse. On mange rarement de sa chair. L'huile qu'on en tire est âcre, & n'est propre qu'à brûler: pour son écaille, elle est un peu plus épaisse que celle de la tortue franche, mais beaucoup moins que celle du caret; & ainsi il s'en faut bien qu'elle soit autant estimée.

La quatrième espèce de tortue de mer est presque semblable à la kaouanne; elle seroit cependant tout-à-fait inutile au commerce, si l'on n'en tiroit de l'huile à brûler en assez grande quantité.

Pour ce qui est des tortues de terre, il y en a de trois sortes: les premières sont longues de deux pieds & larges d'un; elles n'ont point d'écailles sur le carapace, mais elles sont comme peintes de jaune & de noir par compartimens: les Espagnols de l'Amérique les nourrissent & en mangent. Les secondes sont semblables à celles que nous voyons en France dans les étangs. Enfin, les troisièmes ne sont pas plus grandes que la main, & servent à faire des tabatières & des poires à poudre, en joignant ensemble le carapace & le plastron avec de l'argent ou autre métal.

Outre la précieuse écaille des tortues, dont le commerce est si considérable, & l'utilité de la chair fraîche de ces amphibies pour les équipages des vaisseaux malades du scorbut & fatigués de la mer, il se fait encore un assez grand négoce de leur chair & de leurs œufs & tripes salés, dont il se consomme beaucoup dans les Isles Françoises, Angloises & Hollandoises de l'Amérique.

La salaison des tortues se fait aussi-tôt qu'elles ont été prises & retournées sur terre. On les désosse d'abord; & après avoir simplement saupoudré de sel la viande en verd, on la met dans des barils qui pesent ordinairement 200 livres. Il y a telle tortue qui fournit jusqu'à deux barils de viande désossée & salée.

De la Tortue de terre d'Afrique, de celle de la Caroline, & de la Tortue de mer.

La tortue de terre d'Afrique, a la peau de la gueule dure, comme le bec d'un oiseau, & la tête couverte d'écailles d'une couleur jaunâtre. Les pates de devant sont aussi garnies d'écailles, le cou, les pates de derrière & la queue sont couvertes d'une peau flexible de couleur de chair. L'écaille est divisée en beaucoup de compartimens ou écailles séparées. Quand ces animaux appréhendent le danger, ils retirent la tête, la queue & les jambes au dedans

de leur coquille, de sorte qu'il est fort difficile de leur faire du mal.

Cet animal est fort commun en Afrique : on le trouve dans les montagnes, les forêts, les broussailles, les campagnes & les jardins. Il se nourrit de fruits & d'herbes, de vers, de limaçons & autres insectes; on peut le garder dans les maisons en le nourrissant de son & de farine. En hiver ces tortues se cachent dans des trous, comme les serpens & les lézards, & elles y restent sans prendre aucune nourriture. Elles vivent long-tems, marchent fort lentement, & l'on prétend qu'elles ont une aversion naturelle pour l'aigle, qui les enleve quelquefois pour les manger. On ne se sert guère de l'écaille de cet animal, quoiqu'elle soit capable de recevoir un bon poli, & que par ce moyen les couleurs en deviennent très-brillantes.

Il y a une autre sorte de tortue qu'on appelle *tortue de mer verte*; on en en distingue 4 espèces; sçavoir, la tortue appellée *tunck-turtle*, le *hoggerhead*, le *bec de faucon* & la *tortue verte* : il n'y a que la dernière qui se mange.

Il y a de ces tortues qui pesent jusqu'à 200 livres; leur chair est une nourriture fort bonne & extrêmement saine; la graisse en est jaune, le maigre est blanc, & tous les deux sont fort sains. On en trouve de grandes quantités dans les mers du Sud, sur les côtes du Mexique, & aussi dans plusieurs cantons des Indes Occidentales. Pour prendre de ces tortues, on va se promener sur le rivage où elles viennent à terre pour déposer leurs œufs, & on les retourne sur le dos au dessus de la ligne des hautes eaux; après quoi on va les chercher à loisir. Les tortues qu'on trouve vers ces petites Isles sur la côte méridionale de Cuba sont un peu plus petites que les autres, & leur chair est tantôt verte & tantôt jaune : on en transporte à la Jamaïque où on les vend avantageusement.

La mer d'autour de l'Isle de Quibo, en Amérique, renferme un nombre de bonnes tortues; elles y sont excellentes : on en compte 4 espèces, comme il est dit ci-dessus; la première est la plus grande de toutes, & assez semblable à la seconde; la seconde est la *caouanne*; la troisième le *caret*, & la dernière la *tortue franche*. Les deux premières ne valent absolument rien; la troisième n'est pas trop bonne à manger, mais elle fournit la belle écaille; & la quatrième passe généralement pour un met excellent, & on sçait par expérience qu'on n'en peut trouver de plus sain; car l'équipage de la flotte de l'amiral Anson en a vécu pendant 4 mois, sans en ressentir aucun mauvais effet. Cet animal amphibie fournit une viande fraîche, plus saine & plus agréable que les viandes salées. Elles pesoient ordinairement 200 livres chacune, on en fit aussi nouvelle provision sur la côte du Mexique. Cependant les Espa-

gnols qui habitent ces côtes, regardent cette nourriture comme une espèce de poison. Mais des prisonniers Espagnols en ayant mangé, malgré leur répugnance, ils se félicitoient entr'eux de l'heureuse expérience qu'ils avoient acquise. *Voyages* d'Anson, liv. II, chap. 8.

La tortue de terre de la Caroline est différente de celle d'Afrique, en ce qu'elle n'a point de queue, &c. L'écaille de tortue de mer appellée *bec de faucon* est la plus belle. L'ouvrier la façonne comme il lui plaît, en la faisant amollir dans l'eau bouillante, après quoi il la met dans un moule, dont il lui fait prendre aisément l'empreinte au moyen d'une presse de fer : ensuite il la polit, la monte en or, ou lui donne d'autres embellissemens.

Les Anglois résidens en Amérique, appellent communément ces tortues *turaphins*. Ce n'est pas dans les climats chauds seuls qu'on les trouve ; car il y en a en abondance dans la baie d'Hudson, & quelques auteurs disent qu'on en trouve sur la côte de Groenland. Extrait des *Journaux d'Angleterre*, dans le *Journ. Econ.* pag. 476, 1758.

TOUANSE. Etoffe de soie qui vient de la Chine. C'est une espèce de satin plus fort, mais moins lustré que celui de France. Il y en a d'unis, d'autres à fleurs ou à figures, & d'autres encore avec des oiseaux, des arbres & des nuages.

TOUCHE. On appelle *pierre de touche*, une pierre noire & polie qui sert à éprouver les métaux.

Les anciens l'appelloient *pierre Lydienne*, de cette partie de l'Asie Mineure qu'ils nommoient *Lydie*, d'où elle leur étoit apportée. Le nom de *pierre de touche*, que les modernes lui ont donné, vient de ce que l'épreuve des métaux se fait en la touchant du métal qu'on veut éprouver, en comparant la couleur de la marque qu'il y laisse avec la marque d'un autre métal dont on est sûr.

TOURBE. Terre noirâtre & sulfureuse dont on se sert en Hollande & en Flandre pour se chauffer.

La tourbe qui se trouve dans les lieux voisins de la mer, doit naturellement contenir de l'acide, selon Henckel, *Introd. à la Minéral.* tome II, p. 321.

La meilleure se tire de certaine terre marécageuse, & en même-tems graminée & bitumineuse, très-propre pour brûler ; c'est la même que les Hollandois appellent *veon*, ou *veengrond*, & *veenlandt*, qui est une terre toute combustible. Celle qui est faite de la terre des canaux est trop sulphureuse, & donne, quand on

la brûle, une odeur qui entête, & dont la puanteur est presque insupportable; il n'y a que les pauvres gens qui s'en servent, parce qu'elle est à bon marché: les morceaux de cette tourbe sont fort irréguliers, au lieu que ceux de la véritable sont façonnés régulièrement en prismes quarrés.

La tourbe de Hollande est la meilleure qui soit connue au monde; car elle ne donne point de mauvaise odeur, & l'on ne s'apperçoit aucunement qu'elle donne à la tête; aussi les personnes riches la préfèrent au bois, soit pour donner de la chaleur, soit à cause que sa braise ardente se conserve beaucoup plus long-tems, ce qui est très-commode pour les différens usages de la cuisine, & en particulier pour mettre dans les petites étuves, ou chauffe-pieds des femmes, parce qu'elle ne donne pas la moindre odeur & qu'elle dure plus que tout autre. La tourbe de Flandre ne vaut rien du tout.

Il y a plusieurs terres marécageuses en Europe, qui pourroient donner de la tourbe, mais il s'en trouveroit rarement qui fût aussi bonne que celle de Hollande. Son prix en ce pays-là, est ordinairement dans les bonnes années, de 24 à 30 flor. le last; elle valoit en 1740, jusqu'à 40 florins; aujourd'hui elle y en vaut 36.

Dans les boutiques des revendeurs, la tourbe s'y vend en détail; 7 ou 8 tourbes, ou pièces de tourbe s'y donnant pour un sol de Hollande, qui fait 2 f. de France. Le lieu qui en fournit le plus & la meilleure, n'est pas loin de Roterdam. *Mémoire* de M. Garcin.

L'utilité de la tourbe est reconnue pour suppléer à la consommation du bois extrêmement cher & rare.

La tourbe appartient au regne végétal. Sa composition a pour cause la pourriture des tiges, des racines & des feuilles des différens végétaux aquatiques, qui successivement se multiplient, & se détruisent dans les lieux marécageux, augmentant ainsi annuellement cette matière combustible, une grande ressource pour différens usages, & de plus, ses cendres sont un puissant véhicule pour la propagation & multiplication des végétaux, comme on peut le voir par *l'examen analytique* de la tourbe, par M. Dupré d'Aulnai, dans le *Journ. Econ.* p. 253-258. & *Nouv. Econ.* tome 31, p. 153. Voyez aussi sur ses différens usages, le *Journ. Econ.* p. 167, Juillet 1757.

Il y a aussi beaucoup de terres à tourbes dans l'isle de Séelande en Danemarck; il y en a de très-bonne, & qui vaut le bois même.

La France a aussi ses tourbes, qui se font avec du vieux tan. Voyez la *Description sur la Tourbe de Picardie, qui a remporté le prix à l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Arts d'Amiens* en l'an

1754, par Mr. Bellery à Amiens. *Nouvelles Economiques*, tome VI, p. 95, 1755.

TOURMALINE. On trouve dans l'Isle de Ceylan une pierre extrêmement curieuse; sa singularité consiste en ce qu'étant échauffée de quelque manière que ce soit, elle acquiert une vertu analogue à l'électricité. Elle attire alors les corps étrangers qui l'environnent. Les Hollandois lui ont donné dans leur langue un nom qui veut dire, *aimant des cendres*, ou *pierre de cendres*. On l'a depuis appellée *tourmaline* & par corruption *turpeline*. *L'Histoire de l'Acad. Royale des Sciences de* 1717, parle de cette pierre; mais la pierre même n'en étoit pas connue à Paris. M. le Duc de Noya Carafa, seigneur Napolitain, en acheta deux à Amsterdam en 1758, taillées de différentes grandeurs. La plus petite pese 6 grains, elle a 4 lignes de longueur sur trois de largeur, & presqu'une ligne d'épaisseur; elle est entièrement opaque ou sans transparence, & d'un brun noirâtre; sa substance paroît homogène, quoique coupée de quelques veines. Cette pierre peut éprouver un feu très-vif, même jusqu'à rougir, sans aucun risque, pourvu qu'on ne la refroidisse pas subitement dans l'eau ou autrement. La plus grande, pese 10 grains; sa longueur est de 5 lignes un tiers, sa largeur de 4 lignes & demie, & son épaisseur de près d'une ligne; sa couleur est d'un jaune enfumé ou de vin d'Espagne; elle a la transparence du crystal de Bohême à peu près; elle est taillée à brillans sur une de ses faces, & à degré sur l'autre; sa substance est homogène & sans aucun défaut. Ce que ces deux pierres ont de commun, c'est la dureté & le poli, qui répondent précisément au degré de dureté & de poli du crystal de roche, & de l'éméraude; elles sont sans odeur & sans goût; la petite a plus de force ou de vertu que la grande. Les jouailliers & les lapidaires ne sçavent dans quelle classe les ranger. On peut cependant regarder la plus grande comme une espèce de topase qui, par sa dureté, tient le milieu de la topase orientale, & la topase d'Allemagne étant plus tendre que la première, & plus dure que la dernière. La plus petite, plus difficile à cause de son opacité, peut absolument se rapporter au genre des améthystes ou des grenats.

La tourmaline est la seule pierre qui ait la particularité de devenir électrique par la chaleur du feu. Elle ressemble aux autres corps électriques en ses points. Mais elle diffère par sept autres points essentiels. Il résulte des expériences que la tourmaline est un corps électrique qui s'électrise par des moyens différens des autres corps électriques. *Voyez* les expériences qu'on a faites à ce sujet dans le *Journal Econom.* & *Nouv. Econom.* tom. XXXI, pag. 109.

TOURNESOL ou MAURELLE. Plante qui croît en quelques endroits du Languedoc, sur-tout aux environs de Massillargues & de Lunel, & à Gallargues, village du diocèse de Nîmes. C'est *l'heliotropium*, autrement *ricinoïdes* des botanistes.

La racine de cette plante qui est blanche, ronde & ordinairement assez droite, pousse une tige ronde qui se divise en plusieurs branches; ses feuilles sont d'un verd pâle & quasi cendré; ses fleurs de couleur jaune, sont renfermées dans de petits boutons qui forment une espèce de grappe: elles sont de deux sortes; les unes stériles qui sèchent à mesure que la grappe croît, & les autres fécondes qui produisent le fruit.

Son plus grand usage est pour la teinture, & l'on tire de son suc la couleur, dont, avec quelque préparation, on compose en France dans les lieux où elle se trouve, ce qu'on appelle le *tournesol en drapeaux*.

Voici la manière dont on le prépare, qu'on doit au sçavant M. Nissolle, de l'académie des sciences.

Manière de faire le Tournesol en drapeaux.

Les paysans ramassent au commencement du mois d'Août, les sommités du ricinoïdes; ils les font moudre dans des moulins assez semblables aux moulins à huile; ensuite les ayant mis dans des espèces de cabas, ils en expriment le suc avec des presses. Quand ce suc a été exposé au soleil environ une heure, ils y trempent des chiffons qu'on étend à l'air jusqu'à ce qu'ils soient bien secs; & après les avoir quelque tems humectés sur la vapeur d'environ 10 liv. de chaux vive qu'on a fait éteindre dans une suffisante quantité d'urine, on les remet sécher au soleil, pour de nouveau les tremper dans le suc du ricinoïdes; & lorsqu'ils sont séchés pour la dernière fois, ils sont dans leur état de perfection, & propres à être envoyés en différens endroits de l'Europe, où il s'en fait un commerce assez considérable.

Le tournesol en drapeaux ou en chiffons, car on lui donne aussi ce nom, sert à teindre les vins & autres liqueurs, à qui il communique une agréable couleur. On s'en sert beaucoup en Allemagne, en Angleterre & en Hollande.

Le tournesol des Canaries donne une couleur bleue au marbre; voyez l'art. *Marbre*.

Le *tournesol* de Constantinople, que les Turcs nomment *bizetere rubré*, est du crépon ou de la toile teinte avec de la cochenille & quelques acides.

Le *tournesol* en coton vient de Portugal. C'est du coton applati,

de la figure & de la grandeur d'un écu blanc, qui a été teint avec de la cochenille mestèque; il sert à donner un beau rouge aux gelées de fruits.

Le *tournesol*, autrement *orseille de Hollande*, c'est une drogue propre pour la teinture, qui néanmoins est également défendue aux teinturiers du grand & du petit teint. C'est cette drogue qu'on nomme aussi *tournesol en pâte*, *tournesol en pierre*, & *tournesol en pain*. Outre l'usage qu'on en peut faire en teinture, on s'en sert pour colorer l'empois. Voyez *Orseille*.

TOURNEUR. Celui qui travaille sur le tour.

Des bois propres aux Tourneurs, Ebénistes, &c.

Les bois qu'emploient les tourneurs, pour les différentes marchandises de leur profession, sont ordinairement des perches de saule, d'aune & de frêne. Les plus tortues ont leur mérite, & celles qui sont simplement cambrées sont précieuses pour les dossiers des sièges. Les jeunes mérisiers sont aussi fort estimés pour ces sortes d'ouvrages. C'est au marchand qui fait exploiter, à ne rien laisser échapper de ce qui peut avoir une destination avantageuse. Les petits rondins de mérisier, le petit érable, l'aube-épine, le buis, les sauvageons de poiriers & de pommiers, tous ces bois, lorsqu'ils ont seulement 5 à 6 pouces de diamètre, sont une bonne marchandise pour les ébénistes. Les sauvageons en général, sont propres à faire les engrenages des roues à moulins & autres machines. Les bois de cette espèce sont très-recherchés, & se vendent souvent très-cher. On ne fait que leur enlever la peau, & on les laisse sécher à l'ombre sous des hangards, afin que le grand hâle ne les fasse pas trop gerser. On ne fait jamais flotter cette marchandise, parce que l'eau la gâteroit. *Journal Econom.* pag. 510, 1759.

TRACE. Nom qu'on donne à une sorte de gros papier gris, qui s'appelle autrement *mainbrune*; il sert à faire le corps des cartes à jouer.

Il y a une autre sorte de papier qu'on appelle aussi *trace* ou *maculature*, qui approche de la qualité du premier; il s'emploie à envelopper les rames de papier. Voyez *Papier*.

TRAIT. Ce qui est tiré & passé par une filière. Il se dit de tous les métaux réduits en fil, comme l'or, l'argent, le cuivre, le fer, &c. Voyez *Fil d'Or*, *d'Argent*, *de Laiton*, *de Fer*, &c.

Trait. Or trait, argent trait, se dit par opposition à or, ou ar-

gent filé, qui sont aussi de l'or & de l'argent trait, mais filés sur de la soie ou du fil. Voyez *Dorure*.

Le conseil a accordé, par un arrêt du 30 Nov. 1760, la permission d'introduire dans le royaume, les traits d'or & d'argent nommés *roquetins*, qu'on fabrique dans la province de Dombes.

Le Roi a supprimé, par édit de Déc. 1760, le droit de marque sur chaque lingot destiné à être converti en trait. *Journal de Commerce*, p. 148, Févr. 1761.

TRAITÉ. Se dit des articles qui sont arrêtés entre des Puissances souveraines. Il y a des traités de paix, de mariage, de confédération, de neutralité, de trêve; enfin des *Traités de commerce, de navigation & de marine*. Ces derniers ne sont pas les moins importans, & sont ordinairement suivis de divers tarifs pour régler les droits d'entrée & de sortie des marchandises dans les divers états des princes contractans. Nous allons donner une liste des principaux Traités de commerce de ce siècle.

Traité de Commerce entre le Roi de Danemarck & les Etats-Généraux des Provinces-Unies, du 15 Juin 1701, imprimé à Coppenhague.

Le dernier Traité de Commerce, de Navigation & Marine entre la France & l'Angleterre, fut signé à Utrecht le 11 Avril 1713. Ce Traité se trouve dans le *Corps Diplom.* t. VIII, p. 345.

Le Traité de Paix entre la France & le Portugal, aussi signé à Utrecht les même jour & an, ne contient que XIX articles, dont quelques-uns regardent parriculièrement le commerce des deux nations, soit en Europe, soit dans l'Amérique, entr'autres les 5, 6, 8, 9 & 12. *Ibid.* p. 353. Voyez aussi *Tome VIII, part. II*, p. 33, au sujet des articles III, V & VIII.

Dans le même tems & au même lieu, fut signé le Traité de Commerce entre la France & les Etats Généraux pour le tems de 25 années, à compter du jour de la signature. *Ibid.* pag. 366.

Aux 44 articles qui composent ce Traité, il fut ajouté le même jour, un article séparé au sujet de l'imposition de 50 sols par tonneau, établie en France sur les navires étrangers, dont ceux des Etats-Généraux sont déchargés dans tous les cas portés par ledit article, & seulement tenus de le payer, lorsqu'ils chargeront des marchandises dans les ports de France, pour les porter & décharger dans quelque port du même royaume.

Convention entre S. M. Britannique & leurs Hautes Puissances, les Seigneurs, Etats-Généraux des Provinces-Unies, contenant un réglement provisionnel pour le commerce & les droits d'entrée & de sortie dans les Pays-Bas Autrichiens, fait à Utrecht, le 15-26 Juillet, 1713. *Corps Diplom.* tom. VIII, p. 400.

Traité de Navigation & de Commerce; entre Anne Reine d'Angleterre, & le Roi d'Espagne, du 28 Nov. 9 Déc. 1713, par lequel on confirme les Traités de 1667 & 1670, & on doit faire un nouveau tarif. *Ibid.* p. 409. Ce Traité de 1667, se trouve dans le *Recueil* de Rousset, tom. XIII, 2e. partie, pag. 350, & celui du 13 Juin 1721. *Ibid.* p. 398.

Traité de Paix & de Commerce entre le Roi d'Espagne & les Seigneurs Etats-Généraux des Provinces-Unies des Pays-Bas, du 26 Juin 1714. On y confirme le Traité de Munster de 1648, & le Traité de Marine de 1650. *Ibid.* p. 427.

En 1715, il y a eu un projet de Traité de Commerce maritime de la part du Czar leurs Hautes Puissances, les Etats-Généraux, mais L. H. P. évitèrent d'en prendre connoissance, sous divers prétextes, & ainsi il n'a pas eu lieu. Voyez ce *Projet*, *ibid.* pag. 469.

Il s'est aussi conclu un Traité de Commerce entre la France & les villes Anséantiques, signé le 28 Septembre 1716, confirmé & ratifié par des Lettres-Patentes du 28 Avril, 1718. *Ibid.* pag. 748.

Traité de Commerce & de Navigation entre Charles VI, Empereur, & le Sultan Ahmed, Empereur des Ottomans, du 16 Août 1718. *Ibid.* p. 528.

Traité de France avec Alger, en 1719.

Traité de Navigation & de Commerce entre l'Empereur Charles VII, & Philippe V, Roi d'Espagne, fait à Vienne, le 1 Mai 1725. *Ibid.* tom. VIII, part. II, p. 114.

Articles conclus au nom de S. M. Impériale, avec la Régence de Tunis, sur la libre Navigation, abstractivement de tout commerce, du 23 Sept. 1725, & Traité conclu en 1726. *Ibid.* pag. 129 & 135.

Traité de Paix & de Commerce, entre les Etats-Généraux des Provinces-Unies des Pays-Bas, & la Régence d'Alger, le 8 Sept. 1726. *Ibid.* p. 136.

Traité de Paix entre le Schach de Perse & le Grand Seigneur, contenu dans une Lettre du Schrah à Sa Hautesse, du 23 Oct. 1727, l'art. IV porte, *qu'il sera libre à tous les marchands d'exercer leur commerce, qui seul peut rendre un état florissant. Supplément au Corps Diplom.* tom. II, part. II, p. 208.

Traité de Paix & de Commerce entre la France & la Régence de Tunis, au commencement de 1729. *Ibid.* p. 249.

Traité d'Alliance & de Commerce entre la Grande-Bretagne & la Nation des Cherrokées en Amérique, du 20 Sept. 1730. *Corps Diplom.* tom. VIII, part. II, p. 152.

Traité de paix & de Commerce entre l'Empire de Russie & le

Schach de Perse, du 13 Février 1729. *Suppl. au Corps Diplom.* tome II, partie II, p. 25. Et du 21 Janv. 1732. *Ibid.* p. 326.

Décret du Sénat de Hambourg pour interdire tout Commerce d'Interlopes, publié le 15 Janv. 1734. *Ibid.* p. 469.

Édit des États-Généraux des Provinces-Unies des Pays-Bas, pour la Navigation libre de leurs sujets sur les côtes d'Afrique, publié en Oct. 1734. *Ibid.* p. 494.

Traité d'Amitié, de Commerce & de Navigation entre l'Empire de Russie, & la Couronne de la Grande-Bretagne, conclu à Pétersbourg le 2 Dec. 1734. *Ibid.* p. 495.

Traité de Commerce, de Navigation & de Marine, fait à Versailles le 21 Déc. 1739, entre S. M. T. Chrétienne, & L. H. P. les Etats-Généraux des Provinces-Unies. *Recueil de* Rousset, tom. XIV, p. 447.

Traité de Paix & de Commerce, entre le Sultan & le Roi des deux Siciles, conclu à Constantinople, le 7 Avril 1740. *Ibid.* t. XVIII, p. 7.

Convention préliminaire de Commerce & de Navigation, entre S. M. Très-Chrétienne & le Roi de Suède, du 25 Avr. 1741. *Ibid.* tom. XVIII, p. 19.

Projet de convention entre la Régence des Pays-Bas, & l'Evêque & Prince de Liege, du 17 Juillet 1741. *Ibid.* p. 22.

Traité de Paix entre l'Empire de Russie & la Couronne de Suède, où les art. XIII. XIV, XV & XVI, concernent le Commerce, A. 1743. *Ibid* p. 64, & *Journal de Commerce*, in-4°. Genève, 1743, p. 10.

Traité de Commerce entre le Roi des deux Siciles & la Régence de Tunis, du mois de Février 1743. *Journal de Commerce*, in-4°. Genève, 1743, p. 9.

Du même avec le Roi de Suède, du 4 Juin 1743. *Ibid.*

Traité Perpétuel de Commerce & Navigation conclu entre S. M. Fréderic V, Roi de Danemarck & de Norwège, & S. M. Charles, Roi des deux Siciles, fait à Madrid le 16 Avril 1748, imprimé à Copenhague en Danois & en François.

Article deux. Entre les vassaux, habitans & sujets de leursdites Majestés il y aura commerce libre, tant par mer que par terre, & leurs royaumes, provinces, Isles & autres terres, cités, &c. mais seront exceptées entièrement les contrées éloignées du Nord, comme l'Islande, Ferroë, les Colonies de S. M. dans le Grœnland, le Nortland & le Finmarck, tous pays défendus, mêmes aux nations le plus amies & les plus favorisées.

Article six. Les marchandises de Danemarck apportées sur des bâtimens Danois venant de l'Océan ou du Levant, ou d'autre part que ce soit, de la Méditerrannée, qui auront été débarquées ou

déposées en d'autres ports de la mer Méditerrannée, avant que d'être rendues dans les deux Siciles, paieront, outre les droits accoutumés, 20 pour cent de leur valeur, &c.

Traité avec les Cantons Suisses.

Ces Traités ont été renouvellés & confirmés, le 9 Mai 1715. *Voy.* ce Renouvellement dans le *Corps Diplom.* tome VIII, p. 448, & dans le *Mercure Historique* d'Août 1715.

Traité entre le Roi & S. A. R. le Duc de Lorraine, conclu à Paris le 21 Janvier 1718. *Corps Diplom.* t. VIII, p. 496.

Traité entre l'Empereur de Maroc & le Roi de France. Voy. le *Corps Diplom.* tom. VII, part. II, p. 18.

Traité de Paix & de Commerce entre l'Empereur de France & les Dey, Pacha, Divant & Milice de la ville & Royaume d'Alger.

Ce traité fut conclu à Alger le 27 de la lune Muharem, l'an de l'Egire 1132, qui est, suivant l'Ere chrétienne, le 7 Décembre 1719. La paix qui y est conclue doit durer cent ans, ce qui signifie, suivant l'expression des Turcs, que c'est un traité de paix perpétuelle.

TRAME, ou TREME. Terme de manufacture qui signifie les fils que les tisseurs, tisserans & tissutiers font passer tranversalement, avec une espèce d'outil appellée navette, entre les fils de la chaîne, pour former sur le métier des étoffes, des toiles, des basins, des futaines, des rubans, &c.

Les trames sont de différentes matières suivant les marchandises qu'on veut fabriquer. Dans les taffetas la trame & la chaîne sont toutes de soie; dans les moires la trame est quelquefois de laine & la chaîne de soie: dans les draps, dans les ratines, dans les serges, la trame est de laine aussi-bien que la chaîne. Les tiretaines ont la chaîne de fil, & la trame de laine, &c.

La trame des étoffes de laine ne doit point être collée, au contraire de la chaîne qui doit l'être.

TRANSILLAS. Sortes de dentelles que les Hollandois portent à Cadix pour être envoyées à l'Amérique. On les envoie par assortimens de 20 pièces; sçavoir, dix d'un même patron, larges de 2 à 4 doigts, & 10 d'un autre patron de 2 à 5 doigts. On y joint aussi d'autres transillas plus fines, d'un doigt ou deux doigts de large. On en met pareillement dix pièces.

TREILLIS. Nom qu'on donne à certaines espèces de toiles de chanvre écrues, très-grosses & très-fortes, qui se vendent par pièces roulées de différentes longueurs, suivant les pays où elles ont été fabriquées.

Les largeurs les plus ordinaires de treillis sont trois quarts ou deux tiers & demi.

Il s'en fait en Normandie, au Perche, au Maine, dans le Forez & dans le Bourbonnois. Ceux de Normandie, du Perche & du Maine, sont en grandes ou petites pièces; les grandes ayant 45 aunes de long, & les petites n'en ayant que 33.

A l'égard de ceux du Forez & du Bourbonois, ils sont pour l'ordinaire de 22 à 26 aunes la pièce.

Les treillis servent à faire des sacs, des souquenilles, des guêtres, des culottes & autres hardes semblables, pour des valets, paysans & manouvriers. On emploie quelquefois des plus fins à faire des justes-au-corps ou surtouts pour la chasse.

Treillis. C'est aussi une toile teinte ordinairement en noir, gommée, calandrée, satinée ou lustrée, qui se vend par petites pièces d'environ 6 aunes. Les plus fins treillis sont de 3 quarts de large, les moyens & les gros d'environ 7 huitièmes. Il en vient beaucoup de S. Gal en Suisse, qu'on appelle communément *treillis d'Allemagne*. Il s'en fait aussi quantité à Rouen & en quelques autres endroits de Normandie, même à Paris. Ceux de S. Gal sont les plus estimés, étant plus fins, mieux teints & mieux apprêtés que les autres. Leur usage le plus ordinaire est pour faire des coëffes de chapeaux, des vestes, des doublures d'habits, des jupes & jupons pour le dueil.

TREMPE. Façon qu'on donne à l'acier & au fer pour les rendre plus compacts, plus durs & plus fermes.

Trempe. Se dit aussi de la liqueur préparée dans laquelle on met le fer & l'acier tout rouges pour les tremper. Quelquefois ce n'est que de l'eau pure, & les serruriers ne se servent pas ordinairement d'autre chose. Quelquefois c'est une composition où il entre divers sucs & différentes liqueurs, suivant l'expérience & la pratique de l'ouvrier; comme du vinaigre, du suc de raifort, de l'eau de pilofelle, de celle qui sort des vers de terre quand on les écrase, de la suie de cheminée & du sel, &c.

TRENTANEL. Plante qui croît communément en Provence & en Languedoc, qui est d'une odeur très-forte, particulièrement quand elle s'emploie dans les teintures. C'est une espèce de thymelæa ou de garou.

Cette drogue est du nombre de celles qui sont défendues en France aux teinturiers du grand & du petit teint, ou du moins qui ne doivent être souffertes que dans les provinces du royaume où l'on manque des autres meilleures drogues qui composent les couleurs où l'on fait entrer le trentanel. Voy. *Garou* & *Thymelée*.

TRIOMPHANTE. Etoffe de soie fond gros de Tours, avec des fleurs en manière de damassé.

TRIPE. Sorte d'étoffe veloutée qui se manufacture sur un métier comme le velours ou la peluche, dont le poil qui fait le côté de l'endroit est tout de laine, & la tissure qui en forme le fond, est entièrement de fil de chanvre.

Les tripes se tirent presque toutes de Flandre, particulièrement de Lille, d'Orchie & de Tournay; elles ont pour l'ordinaire 7 seizièmes de large, sur 11 aunes de longueur mesure de Paris. Il y en a des rayées de différentes couleurs, & des pleines ou unies, dont quelques-unes sont gauffrées, ce qui fait paroître des fleurs ou figures en relief comme aux velours ciselés.

La tripe s'emploie à divers usages, mais particulièrement à faire des meubles, à couvrir des souliers d'enfans, & des pelottes pour les chapeliers qui s'en servent à lustrer leurs chapeaux. Furetière dit qu'il y a de l'apparence que ce mot vient de l'Espagnol *terciopelo*, qui veut dire velours, parce que c'est en effet du velours de laine. Voyez. *Peluche.*

TRIPOLI, qu'on nomme *Alana*. Espèce de craie ou de pierre tendre & blanche, tirant un peu sur le rouge, qui sert à polir les ouvrages des lapidaires, orfèvres, miroitiers & ouvriers en cuivre.

Le tripoli est une espèce de sablon fort dur, qui est rude au toucher, quoiqu'il soit uni; il devient au feu plus compacte, plus rouge, & d'une couleur plus foncée; & il y prend une surface vitreuse. On a, 1°. le tripoli gris; celui qui vient d'Afrique est de cette couleur; 2°. le tripoli jaunâtre est le plus uni, & c'est celui qui vaut le mieux pour polir; 3°. le tripoli blanc; 4°. le tripoli blanc jaunâtre; 5°. le tripoli couleur isabelle.

Il se trouve quelquefois un tripoli, sur-tout de la couleur jaunâtre, qui est raboteux & qui devient d'une couleur brune ou foncée dans le feu; il paroît poreux & peu compacte. Comme il est mêlé de sable, il se vitrifie à un feu violent.

On trouve aussi du tripoli qui a tantôt des veines noires & tantôt des veines jaunes. Le tripoli ne peut point être regardé comme une espèce de craie, c'est ce que prouvent assez les effets qu'il produit dans le feu & avec l'eau-forte. Tout tripoli contient du fer; on en trouve même qui contient de l'or.

Si on distille du tripoli, il donne une couleur acide vitriolique. Voy. *Minéral.* de Wallerius, tom. I, p. 58. *Voy.* aussi Henckel, *Introd. à la Minéral.* part. I, ch. IV, p. 36.

Quelques-uns estiment le tripoli une pierre brûlée & calcinée

par les exhalaisons sulphureuses qui peuvent être sous les mines où cette sorte de craie se trouve (a). Il y a des ces mines en quantité de lieux de l'Europe, sur-tout en Italie, où le tripoli est très-bon; mais comme cette marchandise n'est pas d'une grande consommation, & qu'elle est à très-bon marché, les épiciers-droguistes & autres marchands de Paris qui en font négoce, le tirent de Poligny en Basse-Bretagne près de Rennes, ou de Menna en Auvergne proche de Riom. Celui de Bretagne est le plus estimé, à cause qu'il est propre pour polir les ouvrages de quantité d'ouvriers, comme on l'a dit d'abord; mais celui d'Auvergne qui a moins de corps ne sert qu'aux cuisinières & servantes pour tripolir leurs ménages, c'est-à-dire, les chenets, chandeliers & autres ustensiles de cuivre propres à la chambre ou à la cuisine.

TRUFFES. Espèce de racines rondes & raboteuses, grosses comme de petites pommes & de différente couleur, car il y en a des grises & des noires; elles sont marbrées en dedans. On les trouve dans les terres sèches & crevassées, comme en Dauphiné, en Gascogne, dans le Périgord; on en fait la recherche depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre. Les cochons qui en sont fort friands, aident beaucoup à les faire trouver. Les truffes entrent dans les ragoûts & les rendent excellens. Voy. *l'Agronome* ou *Dict. du Cultivateur.*

TRUFFETTE. Nom qu'on donne à certaines toiles blanches faites de lin, qui approchent assez de la qualité de celles qu'on appelle *toiles demi-Hollande.* Elles sont d'une moindre largeur que les véritables demi-Hollande.

Les truffettes sont ordinairement, ou de demi-aune demi-quart, ou de demi-aune un douze de large sur 14 à 15 aunes de long, mesure de Paris.

Ces toiles qui se fabriquent en Picardie, particulièrement à Beauvais & aux environs de cette ville, sont propres à faire des mouchoirs à moucher, & des manches pour des chemises de femmes.

Il se fait encore des truffettes, mais rarement, de deux tiers de large, qui servent à faire des chemises pour femmes. Les truffettes se plient pour l'ordinaire en bâtons ou rouleaux, ainsi que les demi-Hollande.

(a) Le tripoli n'est autre chose que du bois fossile altéré dans l'intérieur de la terre par une matière apparemment gypseuse qui l'a pénétré à la longue & par la calcination de quelques feux souterrains, suivant une *Lettre* de M. de Gardeil à M. de Jussieu, dans les *Mém. de Math. & de Physique*, in-4°. tom. III, Paris 1750.

TRUITE. Poisson d'eau-douce marqueté de plusiers taches jaunes & rouges.

Il y en a de deux sortes : de petites qui se nourrissent dans des ruisseaux d'eau vive & dans les torrens ; celles-ci se nomment simplement *truites* : & des grosses, qu'on appelle *truites saumonées*, non-seulement parce qu'elles ressemblent aux saumons, soit pour leur grosseur, soit pour la rougeur de leur chair, mais encore parce que suivant le cours des grandes rivières & descendant jusqu'à leur embouchure dans la mer, elles y prennent ce goût relevé, qui fait que souvent on les préfère au saumon.

Les truites saumonées d'Écosse y sont une partie du commerce du poisson salé, s'y mettant en futailles, & s'y salant à la manière qu'on sale les vrais saumons, & delà se transportant en France & dans les autres pays étrangers. Ce sont ces sortes de truites Ecossoises qu'on nomme ordinairement *grils* ou *petits saumons*.

Le lac de Genève produit beaucoup de bonnes truites, qui pesent jusqu'à 30 livres & même davantage. On en envoie quantité en France.

La truite est sans contredit un des plus excellens poissons que nous connoissions ; elle fait les délices de nos tables, & est un manger très-sain.

C'est un poisson de proie qui appartient au genre des saumons. Ce poisson aime une eau claire, & qui tire sa source d'un terrein sablonneux. Voyez *Manière d'élever de bonnes Truites dans un Etang*, dans le *Journal Econom.* pag. 29, Août 1752. & *Nouv. Bigarrure*, tom. XIII, p. 90.

A l'égard de la description de la truite, *voy.* la suite de la *Matière Médicale* de Géoffroy, *Régne Animal*, t. II, part. I, p. 301.

TUF. Grosse étoffe de très-petit prix, qui a environ demi-aune de large, & dont la chaîne est de fil d'étoupe de chanvre, & la trame de ploc ou poil de bœuf filé. Cette étoffe sert ordinairement aux tondeurs de draps à garnir les tables à tondre. Il s'en fabrique en plusieurs lieux de France ; mais c'est de Beauvais d'où il en vient le plus.

Tuf. C'est une pierre légère & peu compacte ; elle est quelquefois solide, quelquefois poreuse & pleine de trous ; sa figure varie ainsi que sa couleur. Il y a le *tuf blanc sablonneux*, le *tuf gris marneux* ; le *tuf noir*, c'est un assemblage de particules noires, semblables à de la mine de plomb : on peut s'en servir pour tracer & dessiner ; on en trouve de cette espèce en Finlande. Le tuf minéral formé dans l'eau, est un assemblage de particules minérales, telles que sont les mines de fer ou de cuivre ; ces particles se sont liées les unes aux autres. Voyez *Minéral.* de Wallerius, tome II, p. 10.

TUILE. Morceau de terre glaise, paîtrie, séchée, & cuite au four, dont on fait des espèces de tablettes peu épaisses, qui servent à couvrir les maisons & autres bâtimens.

Il se fait des tuiles de diverses figures & de différens moules.

L'usage des tuiles plates est le plus ordinaire en France, & particulièrement à Paris, où l'on ne voit plus ou peu de couvertures de tuiles rondes. Ces premières sont de trois sortes, qu'on distingue par les moules, qui sont, le grand moule, le moule bâtard, & le petit moule.

La tuile du grand moule porte 13 pouces de long & 8 de large; celle du petit moule 9 à 10 de long sur 6 de largeur; & la tuile du moule bâtard tient le milieu entre les deux. Cette dernière sorte de tuile ne s'emploie plus à Paris, & l'usage commence même à s'en perdre dans les provinces.

La terre de la tuile de Bourgogne est assez bonne; mais elle est mêlée d'une espèce de terre minérale, qui contient des parties de fer & de plomb. Ces parties se liquefient au feu, & en coulant, font une espèce de veine noirâtre où elles passent. Ce qui forme des trous qui rendent la tuile très-défectueuse : les tuiliers devroient mieux préparer leurs terres en ôtant ces parties minérales & métalliques. *Journal Econ.* pag. 401, 1758.

Le millier de tuiles vaut 15 à 16 liv. aux environs de Paris, suivant l'*Agronôme*, ou *Dictionnaire du Cultivateur*.

On enduit souvent les tuiles d'une couverte ou d'un vernis de couleur bleuâtre; mais lorsqu'elles ne sont point vernissées, elles sont d'un rouge clair ou foncé.

On peut voir, dans les *Mém. de l'Acad. Royale des Sciences de Suède*, vol. 11, p. 118, 1739, quelle espèce d'argille est la meilleure pour faire des tuiles. Dans le même ouvrage, p. 158, on trouvera un *Traité des Tuiles*, par C. Polhen. C'est ordinairement à la légéreté que l'on reconnoît la bonne tuile; elle résonne quand on la frappe, & ne se casse ni ne s'éclate dans le mauvais tems. Wallerius, tom. II, pag. 173.

La tuile est d'un usage plus général que la brique & autres matériaux de terre cuite, qui entrent dans la construction des bâtimens. Après l'ardoise, la tuile tient par-tout le premier rang pour la couverture des bâtimens; si la tuile est bien faite & de bonne qualité, les toits qui en sont couverts, sont propres & durent long-tems. Ils ont même l'avantage de n'être pas si sujets que ceux d'ardoise à être dégradés par les vents, parce que la tuile, par son propre poids, résiste mieux à leurs coups.

Pour que la tuile fût parfaite, il faudroit qu'on la fit de terre

semblable à celle de la faïance, c'est-à-dire, un peu blanche, mêlée avec un sable d'un grain très-fin, & pas trop compacte, comme la glaise franche. Les tuiles faites d'une argille trop grasse, sont sujettes à se déjetter, & souvent s'éclatent à l'ardeur du soleil & dans les grandes chaleurs: elles exigent par-là un entretien, qui devient fort coûteux à la longue. C'est cependant le défaut le plus commun des tuiles qu'on fait en France. On ne s'attache pas assez dans les tuileries à faire un bon choix de la terre; on y est même presque indifférent. Voyez le *Mémoire sur la Tuile, & ses différentes formes*, dans le *Journal Economique*, page 408, 1758.

On y propose de donner une nouvelle forme aux tuiles; sçavoir, à double canal, qui est plus parfaite, & pare à tous les inconvéniens. Ceux qui feront couvrir les toîts avec de semblables tuiles, auront de bonnes couvertures, qui ne seront pas sujettes à se déranger. Si d'ailleurs la tuile est faite de bonne terre, & bien cuite, ce qui est toujours l'essentiel, ces toîts dureront le triple & le quadruple des autres, & l'on y trouvera une véritable économie.

TURBAN. Coëffure de tête dont se servent plusieurs peuples, particulièrement en Asie & en Afrique.

Turbans. Ce sont aussi des toiles de coton rayées, bleues & blanches qui se fabriquent en divers endroits des Indes Orientales. On leur donne ce nom parce qu'elles servent à couvrir & faire l'habillement de tête qu'on nomme *un turban.* Elles sont propres pour le commerce de Guinée; leur longueur n'est que de deux aunes sur une demi-aune de large. Leur véritable nom est des *brauls.*

TURBITH. Racine médicinale qui vient des grandes Indes, sur-tout de Cambaye, Surate & Goa; d'autres prétendent néanmoins que le véritable turbith vient particulièrement de l'Isle de Ceylan.

Le turbith des modernes a si peu de ressemblance avec celui des anciens, qu'il est difficile de croire que ce soit le même; celui de nos marchands épiciers-droguistes est une plante qui rampe sur la terre à la manière du lierre; sa racine est d'une moyenne grosseur & longue à proportion; ses feuilles sont assez semblables aux feuilles de la guimauve, à la réserve qu'elles sont plus blanches, veloutées, piquantes & comme épineuses; ses fleurs sont incarnates, pareilles à celles du liserou; & lorsqu'elles sont passées, il reste des gousses qui enferment quatre grains noirâtres demi-

ronds, & de la grosseur du poivre. Cette plante aime les lieux humides, & sur-tout le voisinage de la mer.

Le turbith est une racine ou l'écorce d'une racine séparée de sa moëlle, ligneuse, desséchée, coupée en morceaux oblongs, de la grosseur du doigt, résineux, bruns ou gris en dehors, blanchâtres en dedans, d'un goût un peu âcre, & qui cause des nausées. On doit choisir celle qui est un peu résineuse, nouvelle, grise en dehors, unie, non ridée, blanche en dedans, & qui n'est pas trop couverte en dehors de gomme ou de résine; car les imposteurs ont coutume de frotter à l'extérieur avec de la gomme ou de la résine les morceaux de cette résine, afin qu'elle paroisse plus gommeuse.

La plante qui la donne croît abondamment dans les lieux couverts, humides, sur le bord des fossés, derrière les buissons & dans les autres endroits champêtres loin de la mer, dans l'Isle de Ceylan & le Malabar.

TURQUOISE. Pierre précieuse de couleur bleue, ordinairement opaque, mais quelquefois un peu transparente.

Il y en a d'orientale & d'occidentale de la vieille & de la nouvelle roche. L'orientale tire plus sur le bleu que sur le verd, & l'occidentale plus sur le verd que sur le bleu; celles de la vieille roche sont d'un bleu turquin; celles de la nouvelle sont plus blanchâtres & ne conservent pas leur couleur.

L'orientale vient de Perse, des Indes & de quelques lieux de Turquie; quelques auteurs mêmes croient que c'est la Turquie qui lui a donné son nom parmi les modernes. L'occidentale se tire de divers endroits de l'Europe, entr'autres, d'Allemagne, de Bohême, d'Espagne & de Silésie; il s'en trouve aussi beaucoup en Languedoc, province de France, & ce sont celles-là qu'on nomme communément *de la nouvelle roche*.

Les turquoises sont faciles à tailler, & outre les cachets qu'on y grave, on en voit d'assez grand morceaux dont d'habiles sculpteurs ont fait des crucifix ou autres figures de près de 2 pouces de haut.

La turquoise se contrefait aisément, & souvent si parfaitement qu'on peut s'y tromper, à moins qu'on ne l'ôte du châton. Voy. *Callais*. Voy. dans le *Journal Econ.* p. 81, Fév. 1752. *Remarques Chymiques sur les Turquoises*.

Le chevalier Chardin distingue, comme les autres auteurs, deux sortes de turquoises Persanes, *la vieille roche* & *la nouvelle*. Il ajoute que la vieille se tire de deux mines différentes, qui sont celles de Nicapour & de Carasson, dans une montagne, entre

l'Hircanie & la Parthide, à quatre journées de la mer Caspienne. Ces mines furent découvertes sous Phiroüs, ancien Roi de Perse. Le nom de turquoise vient à cette pierre précieuse de la province où elle se trouve, qui est la véritable turquie, d'où les Turcs modernes ont pareillement pris leur nom.

La nouvelle roche, qui n'a été découverte que bien des siècles après la vieille, est peu estimée des Persans, à cause que la couleur se conserve peu.

Toute la vieille roche se réserve pour le Roi, qui garde les plus belles, & vend ou échange les moindres; il n'est pas néanmoins difficile d'en avoir à assez bon compte, & même des pièces rares & considérables; les ouvriers qui travaillent aux mines, & les officiers qui y commandent pour le Roi, en détournant souvent de plus belles, que pour n'être pas découverts, ils ne vendent guère qu'aux marchands étrangers.

Les turquoises sont des pierres d'une couleur bleue qui prennent un poli éclatant comme les pierres précieuses, sans cependant en avoir la transparence; elles ressemblent, par la forme & la figure, à des dents & à de l'ivoire, sont composées de petites lames convexes & s'attachent à la langue comme la marne. Il y a: 1°. les *turquoises d'un bleu clair*: 2°. les *turquoises d'un bleu jaunâtre*: 3°. celles *d'un bleu verdâtre*.

M. de Reaumur a prouvé, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, année 1715, que les turquoises ne sont autre chose que des dents d'animaux pétrifiés; ce qui se démontre, tant par leur tissu intérieur que par leur forme & consistance. Quant à leur tissu, ce qui prouve ce sentiment, c'est qu'il est filamenteux & percé d'alvéoles ou d'ouvertures pour les nerfs. On rapporte que J. Cassianus de Puteo a eu le secret de faire des turquoises artificielles en calcinant l'ivoire fossile ou le momotovakost. Henckel dit aussi qu'il est parvenu à donner une couleur bleue à des os durcis trouvés dans le sein de la terre; mais il avoue n'avoir pu réussir à leur communiquer la dureté des turquoises; une turquoise de la grosseur d'une noisette est estimée 750 liv. de France, dans le commerce. *Minéral. de Wallerius*, tom. II, p. 56.

TUTTANEGO. C'est une composition métallique blanche & cassante; elle se fait avec deux parties d'étain mises en fusion avec une partie de bismuth.

Si l'on fait fondre de l'étain, du bismuth & du régule d'antimoine en parties égales ou en proportions différentes, suivant que l'on veut avoir une composition plus ou moins dure, on obtiendra une composition métallique assez belle & propre à imiter

l'argent ; en mêlant de l'étain & du zinc, l'on aura une composition fort bonne pour jetter des figures en moules, prendre des empreintes de médailles & souder ; avec un mélange de parties égales de plomb, d'étain & de bismuth, la composition sera propre aux injections anatomiques, & si aisée à fondre, qu'elle exigera un degré de feu moindre que celui qui fait bouillir de l'eau. *Minéral. de* Wallerius, tom. II, pag. 239.

Les mines de plomb & d'étain, très-abondantes dans tout le royaume de Siam, procurent aux Siamois un avantage réel. L'étain de Siam est ce métal mixte, participant du plomb & du cuivre, que les Portugais ont appellé *calin*. Il est de sa nature mou & fort terne. Pour le blanchir & pour lui donner un peu plus de consistance, on y mêle de la calamine, dont on se sert aussi pour purifier le cuivre. L'étain ainsi préparé s'appelle *toutenague* : les boîtes de thé, qui viennent en droiture de la Chine ou du Japon sont d'étain de Siam, tantôt naturel, tantôt mêlé de calamine. Celles du dernier genre sont très-propres. *Histoire des Indiens*, tom. III, pag. 206.

Ce métal est nommé par les Chinois *packyyn*, il se trouve principalement dans la province de Whonam. Ce n'est point une composition de différens métaux ; c'est une espèce à part, friable, couleur de cendre, un peu bleuâtre & passablement pesante : il est mol au sortir de la mine, & il se durcit à l'air. On le trouve vierge en plusieurs endroits. La couche extérieure de terre qui couvre cette sorte de métal est ordinairement jaune ou verdâtre ; en quelques endroits noire & mêlée de poison. Le métal rend aussi au feu une fumée noire, puante & nuisible. *Relation du Tutanego*, par M. Gust Ekeberg, dans les *Mém. de l'Acad. de Suède*, année 1757, art. IX.

TUTHIE, ou TUTIE. Suie métallique, formée en écailles voûtées ou en goutières de plusieurs grandeurs & épaisseurs, dure, grise, chagrinée en dessus, & relevée de quantité de petits grains gros comme des têtes d'épingles; elle se trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze pour recevoir la vapeur du métal. La tuthie vient d'Allemagne & de quelques autres endroits ; on l'apportoit autrefois d'Alexandrie.

Pour préparer la tuthie, on la fait rougir trois fois dans un creuset entre des charbons ardens, & on l'éteint autant de fois dans de l'eau rose ; on la broie ensuite sur le porphyre, y mêlant la quantité qu'il faut d'eau rose ou de plantin, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre très-fine ; alors on en forme de petits trochisques

qu'on fait sécher : la meilleure préparation de la tuthie se fait à Orléans.

La tuthie est propre pour les maladies des yeux délayée dans de l'eau-rose ou l'eau de plantin, & incorporée dans du beurre frais.

Elle est aussi un excellent remède pour les hémorrhoïdes ; la bonne tuthie doit être en belles écailles épaisses & bien grainées, d'un beau gris de souris au dessus, d'un blanc jaunâtre en dedans, difficile à casser & sans ordures, ni menu. Voy. *Cadmie*.



V.

VACHE. Bête à cornes, femelle, qui porte les veaux, & qui a pour mâle le taureau. Les jeunes vaches qui n'ont point encore souffert les approches du taureau se nomment *taures* ou *genisses*.

De tous les animaux qui sont sur la terre, il n'y en a guère dont on tire plus d'utilité que de la vache, soit pour la nourriture de l'homme, soit pour le négoce. Les principales choses qu'elle fournit, outre les veaux dont on fait un article particulier, sont la chair, le lait, la peau, les cornes, les os, la graisse & le poil.

Le meilleur lait & le meilleur beurre sont ceux de Mai, soit pour l'usage externe, soit pour l'interne. Voyez le *Dictionnaire Botanique*, in-8°. 1759.

Les peaux de vaches, qu'on appelle aussi *cuirs*, se vendent en poil, ou vertes, ou salées, ou séches; & sans poil, ou tannées; ou passées en coudrement, ou en croûte, ou corroyées, ou apprêtées de plusieurs autres manières. Voyez *Cuir*, *Peau* & *Tanner*.

Les rognures des peaux, les cartillages & les pieds, servent à fabriquer de la colle forte, en les faisant bien bouillir & dissoudre dans l'eau. Voyez *Colle forte*.

Les cornes de vache, tant de la tête que des pieds, s'amollissent par le feu, & s'emploient à divers usages, comme pour faire des peignes, des lanternes, des tabatières, des étuis à cure-dents, des écritoires de poche, &c.

Les os se brûlent pour faire une sorte de noir propre à la peinture, qu'on appelle *noir d'os*: les tabletiers, coûteliers, patenôtriers, tourneurs & autres semblables ouvriers, s'en servent aussi pour leurs divers ouvrages. Voyez *Os* & *Noir d'Os*.

La graisse entre dans la composition du suif dont on fait les chandelles. Voyez *Suif*.

Enfin, le long poil de la queue, après avoir été cordé & bouilli pour le friser, fournit aux tapissiers & selliers, une partie du crin qu'ils emploient; & avec le plus court on fait la bourre, dont on rembourre les selles de chevaux, les bâts de mulets, & les meubles de peu d'importance.

On fait aussi entrer le poil de vache dans la fabrique des tapisseries qu'on appelle *bergame*, qui se font particulièrement à Rouen & à Elbeuf en Normandie. Voyez le *Journal Econom.* p. 297, 1759, *sur la Vache & ses avantages*.

Les vaches des pays chauds sont plus fortes & plus vivaces que

celles des pays froids, quoiqu'elles ne soient pas si grosses. Les vaches Flandrines, & qui viennent originairement des Indes, sont plus grandes & plus grosses que les vaches ordinaires. Elles sont d'un bien plus grand profit, parce qu'elles donnent une fois plus de lait, &c. On en voit beaucoup dans les provinces de Poitou & d'Aunis.

On a vérifié & calculé que le profit clair qu'une vache peut rapporter à un fermier, toute déduction faite des frais de garde & de nourriture, & à mettre le beurre au plus bas prix, va au moins à 30 liv. par an, sans compter le produit du veau, dont le moindre prix est de 6 liv. &c. Les vaches rousses & noires valent mieux que les blanches. Voyez l'*Agronome* ou *Dictionnaire du Cultivateur*, in-8°. 1760.

Vache de Russie, qu'on appelle par corruption *Vache de Roussi*. Sorte de cuir ou peau de vache qui vient tout apprêtée de Russie, où elle se prépare d'une manière toute particulière, qui n'est guère connue que de ceux qui s'en mêlent dans le pays

C'est le même cuir qu'on nomme *yousi* en Russie, en pluriel *yousti*, mot qui signifie, que ces cuirs sont assortis à l'ordinaire par couples. Il n'y a presque point de ville en Russie où les yousts ne soient fabriqués, mais ceux de Jaroslavol sont réputés les meilleurs. Dans les pays étrangers, tant en Europe qu'en Asie, les cuirs rouges sont les plus estimés. Dans la Russie, les noirs sont plus en usage, parce qu'on s'en sert pour faire des bottes. *Mém. de St. Pétersbourg*, 1758.

Le prix à St. Péterbourg est de 5 à 6 roubles le poud de 40 liv. de 5 sortes, & frais à bord environ 12 pour cent.

VAHAS. Arbrisseau de l'Isle de Madagascar, dont la racine est propre pour la teinture. Lorsqu'on veut se servir de cette racine, on en leve l'écorce qui peut seule donner de la couleur; & après en avoir réduit une partie en cendres dont on fait une espèce de lessive, on met bouillir dans cette lessive avec l'autre partie d'écorce qu'on a réservée, les matières qu'on veut teindre, auxquelles il faut prendre garde de ne pas donner un feu trop vif. La couleur que produit cette teinture est un beau rouge couleur de feu, ou un jaune éclatant, si l'on y ajoute un peu de jus de citron.

VAISSELLE. Il se dit en général de tous les ustensiles de table, comme plats, assiettes, bassins, aiguières & autres semblables.

Il se fait de la vaisselle d'étain par les potiers d'étain, de la vaisselle de fer blanc par les ferblantiers, de la vaisselle de faïance par les faïanciers, & de la vaisselle de terre par les potiers de terre. Voyez *tous ces Articles*.

Il se fabrique dans l'Amérique Espagnole, quantité de vaisselle d'argent, qui fait une partie du commerce de contrebande, que les vaisseaux des autres nations de l'Europe ont coutume de faire, soit sur les côtes de la mer du Nord, soit sur celles de la mer du Sud.

Les profits sur cette marchandise sont très-grands, mais, pour n'y être pas trompé, il faut être instruit de la différence qu'il y a entre la vaisselle qui est fabriquée au Pérou, & celle qu'on fait au Mexique.

En général, il n'y a rien de fixe ni de positif sur le titre de cette vaisselle, le prix n'en étant pas réglé, & les orfèvres travaillant comme il leur plait.

Celle du Mexique est la meilleure, quoique pourtant elle diffère de 4 à 5 pour cent, du titre des piastres, suivant qu'il y a plus ou moins de soudure.

La vaisselle qui vient du Pérou, est encore plus sujette aux alliages forts, y en ayant qui ne rend pas 9 deniers & demi de fin, quoique ce soit de la vaisselle plate; ensorte qu'il n'en faut acheter qu'à un bas prix. Elle ne vaut ordinairement que 7 piastres & demi le marc.

VANILLE. C'est une graine ou semence d'une odeur agréable qui, avec la gousse qui la contient, est le principal ingrédient dont on se sert pour donner du goût & de la force au chocolat.

Il faut choisir les gousses de vanille bien nourries, grosses, longues, nouvelles, odorantes, pesantes, sans rides, grasses, souples, & que leur graine soit noire & luisante.

Les Amériquains sont seuls en possession de la vanille qu'ils vendent aux Espagnols, & ils conservent soigneusement ce trésor qui leur est du moins resté. Ainsi, l'on ne sçait point encore quelles sont les espèces de ce genre de plante qui sont les plus estimables, en quel terroir elles viennent, comment on les cultive, de quelle manière on les multiplie, &c. On dit que les Amériquains ont fait serment entr'eux de ne jamais rien révéler là-dessus aux Espagnols, fût-ce la plus grande de toutes les bagatelles, dont ils ne rendroient que de très-bonnes raisons.

La vanille vient des pays les plus chauds de l'Amérique, & principalement de la Nouvelle Espagne. On la prend sur des montagnes accessibles aux seuls Indiens, dans les lieux où il se trouve quelque humidité.

Il y a trois sortes de vanilles, la *pompana* ou *bova*, c'est-à-dire, enflée ou bouffie, celle de *ley*, la marchande, ou de bon aloi; & la *simarona*, la bâtarde.

Les gousses de la *pompana* sont grosses & courtes; celles de la vanille de *ley* sont plus déliées & plus longues; celles de la *simarona* sont les plus petites, en toute façon.

La seule vanille de ley est bonne. Elle doit être d'un rouge brun foncé, ni trop noire, ni trop rousse, ni trop gluante, ni trop desséchée; il faut que ces gousses, quoique ridées, paroissent pleines, & qu'un paquet de 50 pese plus de 5 onces. Celle qui en pese huit est la *sobre-buena*, l'excellente. L'odeur en doit être pénétrante & agréable.

Quand on ouvre une de ces gousses bien conditionnée & fraîche, on la trouve remplie d'une liqueur noire, huileuse & balsamique, où nagent une infinité de petits grains noirs, presque absolument imperceptibles, & il en sort une odeur si vive qu'elle assoupit, & cause une sorte d'ivresse.

La *pompana* a l'odeur plus forte, mais moins agréable. Elle donne de grands maux de tête aux hommes, & des vapeurs & des suffocations dangereuses aux femmes. La liqueur de la *pompana* est plus fluide, & ses grains plus gros, ils égalent presque ceux de la moutarde.

La *simarona* a peu d'odeur, de liqueur & de grains.

On ne vend point la *pompana*, & encore moins la *simarona*, si ce n'est que les Indiens en glissent adroitement quelques gousses parmi la vanille de ley.

On doute si les trois sortes de vanille sont trois espèces, ou si ce n'en est qu'une seule qui varie selon le terroir, la saison où elle a été cueillie, &c.

Dans toute la Nouvelle-Espagne, on ne met point de vanille au chocolat, elle le rendroit mal sain & même insupportable : ce n'est plus la même chose quand elle a été transportée en Europe.

Il y a une espèce de vanille à Caraca & Maracaybo, villes de l'Amérique méridionale. Elle est plus courte que celle de *ley*, moins grosse que la *pompana*, & paroît de bonne qualité.

On parle aussi d'une vanille du Pérou, dont les gousses séchées sont larges de deux doigts, & longues de plus d'un pied, mais dont l'odeur n'approche pas de celle des autres, & qui ne se conservent point.

Dampier, célèbre Voyageur, a observé au Mexique, à environ 14 milles au delà du port de Gatulco, que les habitans faisoient sécher au soleil une grosse quantité de vanille, quoique leur pays, depuis la mer jusqu'au village, ne soit qu'une terre noire, mêlée de pierres & de rochers, & couverte de grands arbres.

Il nomme la vanille *vinello*, & dans sa description, il traite toujours la plante de vigne.

Le *vinello*, dit-il, eſt une petite gouſſe pleine de petites graines noires. Elle eſt environ de 4 ou 5 pouces de long, & de la groſſeur de la côte d'une feuille de tabac, à laquelle elle reſſemble fort quand elle eſt ſèche. Elle croît ſur un petit pied de vigne, qui monte & ſe ſoutient à la faveur des arbres voiſins, autour deſquels elle s'entortille. C'eſt d'abord une fleur jaune, d'où procède enſuite la gouſſe. Elle eſt verte en ſe formant, mais à meſure qu'elle mûrit, elle devient jaune. Alors, les Indiens qui cultivent cette plante, la cueillent & l'expoſent au ſoleil; ce qui la rend douce & d'un gris châtain. Enſuite il la preſſent ſouvent entre leurs doigts, mais ſans l'applatir. Je ne ſçais s'ils y font autre choſe, mais j'ai vu les Eſpagnols polir ce fruit avec de l'huile. Il y a quantité de ces vignes à Bocca-Toro, où j'ai eſſayé d'en cultiver. Je n'en ai pu venir à bout; ce qui me fait croire que les Indiens ont pour cela quelque ſecret que j'ignore. Un Anglois nommé Crée, homme fort curieux, ne fut pas plus heureux que moi. Il ſçavoit la langue Eſpagnole; il avoit été priſonnier 7 ans à Porto-Bello, & à Carthagène : cependant, toutes ſes recherches n'avoient pu lui faire trouver perſonne qui entendît le ménagement du *vinello*. Outre l'uſage que les Eſpagnols en font pour parfumer le chocolat, quelques-uns en mettent parmi le tabac, pour lui donner une odeur agréable. *Hiſtoire des Voyages*, in-4to. tom. XVI, à la Haye, p. 283, où l'on trouvera la figure de cette plante.

VAQUETTES. Peaux de petites vaches dont il ſe fait un aſſez grand commerce à Smyrne.

Il y en a de trois ſortes, de différentes qualités, & auſſi de différens prix.

Les unes, qui ſont les meilleures, viennent de Senſal, & ſe vendent communément un quart de piaſtre l'oco.

Les ſecondes ſe tirent de Meneven, & ne ſont que d'une piaſtre les ſix ocos.

Les troiſièmes s'achètent à peu près le même prix, & ſont apportées de Meneven, de Joſelaſſar & de Baliambord. Tout ce que ces divers lieux peuvent fournir de vaquettes, année commune, va environ à 2000 quintaux, dont la plus grande partie eſt tranſportée en Sicile & en Italie.

VARECH, ou VRAICQ. Nom qu'on donne ſur les côtes de Normandie à une ſorte d'herbe qui croît en mer ſur les rochers, qui ſe coupe & ſe recueille, ou que la violence des eaux arrache & jette ſur les rivages de la mer. En Bretagne, cet herbe eſt appellée *goueſmond*, & dans le pays d'Aunis *ſar*.

Le nom le plus uſité de ce genre de plante marine, c'eſt celui

de *goemon* ; les botanistes l'appellent en latin, *fucus*, & il y en a un grand nombre d'espèces de connues ; car chaque mer, dans toutes les parties de l'Océan, a ses espèces particulières. Voyez *Goemon*.

Cette herbe sert en quelques endroits à fumer les terres ; mais son principal usage en Normandie est pour brûler, & faire cette espèce de soude qu'on appelle ordinairement *soude de Varech*, ou *soude de Cherbourg*. Voyez *Soude*.

Il se consomme une très-grande quantité de soude de varech pour fondre le verre commun, soit en table, soit en plat ; mais on n'emploie que de la soude d'alicante pour celui que par excellence on appelle *verre blanc*, à cause de sa beauté & de son éclat.

Le défaut de la soude de Varech est de rendre le verre d'une couleur qui tire sur le verdâtre. Une autre mauvaise qualité, c'est qu'elle s'emploie en pure perte, ne servant que pour aider la fusion ou vitrification des matières, & nullement pour les augmenter ; ce qui ne se trouve pas dans la soude d'Alicante, qui a précisément les deux qualités contraires, puisque non-seulement elle rend le verre plus blanc, plus brillant & plus diaphane, mais encore qu'elle l'augmente considérablement ; 100 livres de cette soude, donnant 50 livres de verre, au-delà des matières avec lesquelles elle a été mise en fusion.

VASE. Vaisseau à mettre quelque liqueur, ou quelque chose de liquide, ou autre chose, comme des fleurs, &c. ou même à ne servir que d'ornement. La méthode suivante de travailler les vases comme on fait au Japon, est si curieuse & si utile, que nous la transcrirons ici, d'après le *Journal Economique*, page 136, &c. Fev. 1758.

Manière de faire des Vases de bois ou de papier comme au Japon.

Les Japonois ont une méthode de fabriquer des plats, jattes & autres vases tantôt avec du papier broyé, tantôt avec de la scieure de bois bien fine. Ces vaisseaux sont très-légers & forts quand ils ont été vernis. Voici la manière de les faire.

Faites bouillir une quantité de rognures & de morceaux de papier gris dans de l'eau commune, & les remuez bien avec un bâton, tandis qu'ils bouillent, jusqu'à ce qu'ils soient presque réduits en pâte. Ensuite tirez-les hors de l'eau & les pillonez dans un mortier, jusqu'à ce qu'ils ne forment plus qu'une bouillie, de même que les chiffons qui ont passé par les piles d'un moulin à papier. Prenez ensuite de la gomme arabique, & faites-en une

eau

eau de gomme bien forte, dont vous couvrirez votre pâte de l'épaisseur d'un pouce. Mettez le tout ensemble dans un pot de terre verni, & le faites bien bouillir, ayant attention de le remuer jusqu'à ce que vous ayez lieu de croire que votre pâte de papier est imprégnée de la colle; après quoi ayant un moule tout prêt, donnez à votre pâte telle forme que vous voudrez. Le moule se fait de la manière suivante.

Supposons, par exemple, que vous ayez envie de fabriquer un plat; il faut avoir un morceau de bois bien dur, que vous ferez tourner par un tourneur, de manière qu'il puisse emboîter le dos ou côté extérieur d'un plat, vous y ferez pratiquer vers le milieu, un ou deux trous qui passeront au travers du moule. Vous aurez outre cela un autre morceau de bois dur, auquel vous donnerez la forme d'un plat, & seulement une ou deux lignes de diamètre moins qu'à l'autre. Vous pouvez, si vous voulez, faire graver quelques ornemens sur celui-ci. Frottez bien d'huile ces moules du côté qui a été tourné, & continuez jusqu'à ce que l'huile en découle. Alors ils seront dans l'état où ils doivent être pour s'en servir.

Quand vous serez prêt à fabriquer votre vase de pâte, prenez le moule percé de trous, & après l'avoir huilé de nouveau, posez-le à plomb sur une forte table, & étendez-y votre pâte le plus également que vous pourrez, de manière qu'il y en ait environ l'épaisseur de trois lignes; ensuite huilez bien votre autre moule, & le posant sur la pâte bien exactement, appuyez fort dessus, mettez-y un poids bien lourd, & le laissez dans cet état pendant 24 heures.

Remarquez que le trou qui est au fond du premier moule est destiné à laisser passer l'eau qui sort de la pâte quand on la presse; & la précaution de frotter d'huile les moules, est pour empêcher que la pâte qui est gommée, ne s'attache au bois.]

Quand cette pâte sera seche, elle sera aussi dure que du bois, & on y appliquera le fond qui sera fait avec de la colle & du noir de lampe : ensuite on le laissera sécher à son aise, & quand il sera entièrement sec, on mêlera du noir d'ivoire bien broyé avec le vernis suivant.

Manière de faire le fort vernis du Japon.

Prenez une once de colophane, après l'avoir fait fondre dans un vaisseau de terre verni, ayez tout prêt 3 onces d'ambre réduit en poudre fine que vous mêlerez petit à petit en y ajoutant de tems en tems un peu d'esprit de térébenthine : quand tout sera fondu, vous y mêlerez petit à petit 3 onces de sarcocole réduit

en poudre bien fine, & vous aurez soin de remuer toujours & d'y joindre souvent de l'esprit de térébenthine, jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Alors vous verserez le mélange dans une chausse de crin, que vous serrerez un peu entre deux planches chaudes, jusqu'à ce que le plus clair soit passé & tombé dans un vase de terre plombé. Mêlez le noir d'ivoire qui fait le fond avec ce vernis, & après avoit fait chauffer le vase que vous voulez vernir, appliquez le vernis dessus dans une étuve devant le feu le plus également que vous pourrez, après quoi vous mettez le vase dans un four dont la chaleur soit modérée, & le troisième jour dans un autre four chaud, où vous le laisserez jusqu'à ce que le four soit tout-à-fait refroidi. Votre vase sera pour lors en état de servir à mettre des liqueurs froides ou chaudes, & ne changera jamais: ces sortes de vases sont durables, & ne se cassent que difficilement.

Il y a lieu de croire que si on couloit des moules de quelque métal dur, ils seroient beaucoup meilleurs que ceux de bois qui l'on fait au tour. Voyez le même *Journal*.

VAUTOUR. Gros oiseau de proie qui ne se paît que de charogne. Quelques-uns l'estiment une espèce d'aigle, à qui véritablement il ressemble assez. Il y en a de diverses grandeurs & de plusieurs couleurs, de cendrés, de tannés, de bruns, de roux doré.

Les marchands épiciers-droguistes vendent de la graisse de vautour, fort estimée contre les maladies des nerfs.

Les marchands pelletiers vendent la peau de vautour, qui est une peau garnie d'un duvet extrêmement chaud, qu'on leve de dessus le ventre de cet oiseau, dont les personnes délicates se servent pour se garantir la poitrine du froid. Ces peaux sont apportées, ou apprêtées, c'est-à-dire, passées, ou non apprêtées, seulement séchées, & telles qu'elles sortent de dessus l'oiseau.

VEAU. Jeune animal à quatre pieds, que produit la vache, de son accouplement avec le taureau qui en est le mâle.

Quoiqu'il semble que le veau ne doive être considéré que par rapport à sa chair qui se vend dans les boucheries pour la nourriture de l'homme, on en tire cependant deux sortes de marchandises pour le négoce; sçavoir, la peau & le poil.

Les peaux de veau se préparent par les tanneurs, mégissiers, corroyeurs & hongrieurs, qui les vendent aux cordonniers, selliers, bourreliers, relieurs de livres, & autres semblables artisans qui les mettent en œuvre. Les peaux de veau corroyées qui se tirent d'Angleterre, sont les plus estimées. Voyez *Tanner*, *Cuir corroyé*, *Cuir de Hongrie* & *Mégie*.

Le velin, qui est une espèce de parchemin, se fait de la peau d'un veau mort-né, ou de celle d'un petit veau de lait. C'est le mégissier qui commence à le préparer, & le parcheminier qui l'acheve. Voyez *Parchemin.*

Le poil de veaux se mêle avec celui des bœufs & des vaches, pour faire la bourre qui sert à rembourrer les selles de chevaux, les bâts de mulets, & les meubles de peu de valeur.

Voyez la manière d'élever les veaux & de les engraisser, dans le *Journal Econ.* p. 301, 1759. Voyez aussi l'*Agronome* ou *Dict. du Cultivateur.*

Veau d'Angleterre. Il se fait en France un grand commerce de ces sortes de cuirs, qui se passent & se préparent en Angleterre, & qu'on a jusqu'ici inutilement essayé d'imiter ailleurs.

On ne croit pas toutefois qu'il soit impossible aux François de parvenir à la perfection de l'apprêt de ces sortes de veaux, mais en même tems, on est persuadé que les peaux de ces animaux qui s'élevent & qui se tuent en France, & particulièrement aux environs de Paris, n'y sont pas si propres que celles des veaux d'Angleterre.

La principale raison est, que les peaux de France sont très-petites & très-foibles, défaut qu'il n'est pas possible de réparer, parce qu'il est naturel; les veaux étant plus forts en Angleterre quand ils viennent au monde, qu'en France, au bout de 15 jours qu'ils sont nés.

On en apporte bien une seconde raison, considérable à la vérité, mais qui étant de pure police, pourroit être facilement corrigée; c'est que les veaux de France sont sevrés trop jeunes, ne tettant guère que trois semaines, souvent que 15 jours, outre qu'on les y tue trop tôt; ce qui les empêchant de croître & de se fortifier autant qu'il le faudroit, leurs peaux passées à la façon d'Angleterre, ne peuvent jamais être du poids & de la qualité nécessaires pour être employées aux divers ouvrages auxquels les artisans travaillans en cuir s'en servent ordinairement. Au contraire, en Angleterre, les veaux tettent même au delà de six semaines, & l'on ne les tue guère qu'ils ne soient très-forts. Les dernières guerres que la France a eu avec l'Angleterre, ont fait chercher les moyens de s'en passer, & l'on y en fait à présent qui approchent fort de la bonté de ceux d'Angleterre. Voyez *Corroyer*

Veau marin, que les Anglois nomment *seale*, & les Hambourgeois *sall*, *rubbe*. Animal amphibie, qui est du nombre des poissons à lard. Quelques-uns l'appellent *chien demer* Voyez *Chien de mer.*

On va à la chasse ou à la pêche de cet animal, suivant qu'il se se trouve ou sur terre ou sur mer; sur terre on l'assomme en lui don-

nant des coups ſur le muſeau, & ſur mer on le harponne. Les plus grands n'ont guère que 8 pieds de long; ordinairement ils en ont 5 à 6. On les prend pour leur peau & pour leur graiſſe; de la peau, après qu'elle eſt paſſée, les fourreurs en font des manchons de chaſſe ou des houſſes de chevaux, & les bahutiers des coffres de campagne, l'eau ne pénétrant point cette ſorte de peau, ſur laquelle elle ne fait que couler.

De la graiſſe qu'on fond, on en fait de l'huile, chaque veau en pouvant fournir environ un demi-baril, lorſqu'ils ſont peu en lard, & près d'un baril quand ils ſont gras.

On en trouve en ſi grande quantité ſur les glaces de l'Oueſt, qui vont dormir au ſoleil, ou le long du rivage, qui y nagent & y jouent en troupes, qu'on en pourroit charger un vaiſſeau, faute de baleine, & il eſt arrivé pluſieurs fois que des petits bâtimens l'ont fait avec aſſez de profit.

Leur graiſſe ou lard a bien 3 ou 4 pouces d'épaiſſeur: elle eſt entre cuir & chair. On la ſépare de la même manière qu'on leve une peau, & l'on en fait la meilleure ſorte de toutes les huiles, qu'on applle *huile de poiſſon*.

Ces amphibies ne ſe trouvent pas ſeulement dans la mer, mais auſſi dans les lacs d'eau douce. Ils ſont fréquens dans les lacs de Ladoga, Baical & Oron, dont le premier eſt joint par la rivière Neva au golfe de Finlande; le ſecond par les rivières Angara, Toungouska, & Jeniſei à la mer Glaciale; & le dernier, par les rivières Witim & Lena à la même mer. Peut-on préſumer que les veaux marins ſoient entrés dans les lacs Baical & Oron, par le chemin que j'ai indiqué, la mer Glaciale en étant ſi éloignée & y ayant dans les rivières d'Angara & de Witim, des cataractes à paſſer, dont la hauteur & la rapidité pourroient avoir empêché ces animaux à paſſer outre?

On n'en trouve jamais dans les rivières par leſquelles ces deux lacs ſe communiquent à la mer Glaciale. Au contraire, dans la rivière de Neva on en trouve, & par-là on comprend facilement que les veaux marins du lac Ladoga, viennent, ou ſont venus de la mer Baltique. Outre cela il faut remarquer que les veaux marins des lacs Baical & Oron, diffèrent de ceux de la mer Glaciale, quant à la couleur, ceux-là ayant le poil noirâtre par-tout le corps, & ceux-ci ſont marquetés de taches brunes, jaunes & blanches.

A Archangel il ſe fait un commerce avec la graiſſe de cet animal, qu'on appelle *worwano uſalo*, & on néglige preſque la peau. Aux environs du lac Baical, on fait plus de cas de la peau, parce qu'on peut la vendre aux Mongales & Chinois, qui en bordent leurs peliſſes. J'ai auſſi vu qu'on a tranſporté des peaux de veaux marins d'Archangel à la Chine, parce que les Chinois poſſ

dent l'art de teindre les pelleteries au plus haut degré, & par conséquent ils achetent également les pelleteries qui doivent être noircies, & celles qui sont naturellement noires ou noirâtres. *Mém. de* M. Muller, *de l'Acad. Imp.^l de Pétersbourg*, 1758.

Au sud de Buenos-Ayres, on trouve sur la côte orientale d'immenses troupeaux de veaux marins, suivant le *Voyage de l'Amiral Anson*, liv. I, ch. VI, p. 117.

VELIN. Espèce de parchemin plus fin & plus blanc que le parchemin ordinaire. Voy. *Parchemin*.

VELOURS, ou VELOUX. Riche étoffe toute de soie, couverte à l'endroit d'un poil épais, court, serré & très-doux, dont l'envers est une espèce de tissu extrêmement fort & pressé. Le velouté de cette étoffe se fait d'une partie des fils de la chaîne qu'on appelle *poil*, que l'ouvrier place sur une longue & étroite règle ou aiguille de cuivre cannelée, qu'il coupe ensuite en conduisant un petit outil d'acier très-tranchant le long de la cannelure de l'aiguille.

Il se fabrique dans les manufactures de France diverses sortes de velours; entr'autres des *velours pleins*, des *velours figurés*, des *velours à ramages*, des *velours raz*, des *velours rayés*, des *velours ciselés* ou *coupés*, & enfin les plus riches de tous, des *velours à fond d'or ou d'argent*.

Les *velours pleins*, sont ceux qui sont unis & qui n'ont ni figures ni rayures.

Les *velours figurés*, sont ceux qui ont diverses figures & façons, mais qui n'ont point un fond différent de la façon, c'est-à-dire, dont toute la superficie est veloutée.

Les *velours à ramages* représentent de grands branchages & raiseaux sur un fond satiné, quelquefois de la même couleur, & plus souvent d'une couleur différente du velouté; ce sont ces mêmes velours qu'on appelle à fond d'or & d'argent, quand au lieu de satin on en fait le fond de fils de l'un ou l'autre de ces métaux.

On appelle *velours raz*, celui dont les fils ou poils qui font le velouté, ont été rangés sur la règle cannelée, mais n'y ont pas été coupés.

Velours rayé, celui qui a des raies de diverses couleurs le long de la chaîne, soit que ces raies soient partie velouté & partie satin, soit qu'elles soient toutes veloutées.

Enfin, les *velours ciselés* ou *coupés* sont ceux dont la façon est de velours, & le fond d'une espèce de taffetas, ou de gros de Tours.

On dit aussi, du *velours à quatre poils*, *à trois poils à deux poils*, *à poil & demi*, & encore, du *petit velours*, pour en distinguer les différentes qualités & leurs divers degrés de force & de bonté.

Velours à quatre Poils.

Ces velours, qu'on appelle aussi *velours forts* & *velours à six lisses*, se fabriquent sur un peigne de 20 portées, qui font 60 portées de chaîne, & 80 portées de poil, chaque portée de quatre-vingt fils ou filets, y ayant 8 fils de poil pour chaque dent de peigne, lesquels poils & chaîne doivent être d'organsin filé & tordu au moulin, & trames de trame double, le tout cuit & de bonne pure & fine soie, sans y employer aucun fleuret ni bourre de soie.

Ces velours doivent avoir 11 vingt-quatrièmes d'aune, entre les deux lisières, & être marqués de quatre chaînettes de soie de couleur différente du velours; quand à celui dont la chaîne, trame & poil sont tout cramoisi, il y doit avoir un filet d'or ou d'argent au milieu de ladite lisière.

Velours à trois Poils.

Ces velours se nomment aussi, *velours forts* & *à six lisses*, & se fabriquent sur le même peigne que ceux à quatre poils; ils ont comme eux 60 portées de chaîne, mais seulement 60 portées de poil, & n'ont que six fils de poil par dent. On les distingue par trois chaînettes; du reste, ils sont faits de même soie & de même largeur que les précédens.

Velours à deux Poi s & à Poil & demi.

Ces velours s'appellent *velours à quatre lisses*, ou *velours moyens*; leur peigne est de 20 portées, avec cette différence que les velours à deux poils ont 40 portées de chaîne & autant de poil, chaque portée de 80 fils; & que les velours à poil & demi, ont bien 40 portées de chaîne, mais n'en ont que 30 de poil. L'un & l'autre velours ont la même largeur que ceux à quatre & à trois poils, & se marquent l'un par deux chaînettes de chaque côté, & l'autre par deux chaînettes aussi d'un côté, mais seulement une de l'autre.

Petit Velours.

Les petits velours se font à 19 portées de peigne qui font 38 portées de chaîne, & 19 portées de poil chacune de 80 fils; ils

ont même largeur que ci-dessus, & n'ont qu'une chaînette à chaque lisière.

Ces velours de bas prix, aussi-bien que ceux à deux poils, à poil & demi, doivent être faits d'organsin filé & tordu au moulin, les trames de bonne & pure soie cuite sans mêlange de soie crue, parce que, dit le réglement, cette dernière est doublement fausse, c'est-à-dire, qu'elle est de fausse teinture, qu'elle corrompt & coupe la soie cuite.

En faveur des manufactures de Lyon seulement, on a dérogé à cet article, à l'égard de ce qui regarde le mêlange de la soie cuite & crue dans la fabrique des petits velours.

Velours figurés, à Ramages, Raz, coupés ou ciselés.

Les réglemens n'ordonnent autre chose pour toutes ces sortes de velours, sinon que les chaînes & poils ne seront que d'organsin filé & tordu au moulin, tramés de pure & fine soie cuite & non crue, de ladite largeur de 11 24mes. supposant que d'ailleurs ils seront travaillés suivant leur nature & qualité, comme il a été dit ci-dessus.

Les pannes & les pluches de soie sont aussi des espèces de velours : l'on peut encore mettre de ce nombre les peluches de poil & les tripes de pure laine.

Outre les velours qui se fabriquent en France, il s'en tire aussi quantité de plusieurs endroits d'Italie, particulièrement de Venise, Milan, Florence, Gènes & Luques ; on en a même apporté de la Chine.

Il s'est aussi établi en Hollande quelques fabriques de velours que les réfugiés François y ont portées; celle de Harlem est la plus considérable, & les velours qui s'y font se débitent en quantité en Allemagne & dans le Nord.

Il est vrai qu'il s'en faut bien qu'ils approchent de la beauté de ceux de France; mais ils reviennent à 10 ou 15 pour cent moins, ce qui est un grand attrait pour les étrangers qui cherchent en tout le bon marché. Ces velours sont à fleurs tigrées, comme on les appelle dans le pays; ils sont grossiers & d'assez mauvais desseins lorsqu'ils n'imitent pas ceux de France.

On fabrique à présent de très-beaux velours, de toutes sortes, à Copenhague; on les perfectionnera & on pourra sans doute dans la suite les donner à aussi bas prix qu'ailleurs.

Velours de Coton.

Les fabriques de Normandie fournissent du velours de coton en

couleurs ſolides, bleu, pourpre, maron, cramoiſi & noir, dont la qualité ſe perfectionne tous les jours. Ces velours ſont de 13 à 15 livres l'aune, ſuivant la couleur. *Journal de Comm.* page 198, Mars 1760.

Par un arrêt du 7 Octobre 1741, les étoffes de fil & coton teint, communément appellées *velours de gueux*, qui ſe fabriquent dans la ville de Héricourt, ſituée en Franche-Comté, ſur les frontières d'Alſace & du Comté de Montbeliard, ſeront, au ſortir du métier, marqués aux deux bouts d'un plomb, pour y déſigner le nom du lieu de fabrique & du fabricant. Voyez *Recueil d'Arrêt*, in-8°. tom. II, p. 564, 1758. Les autres velours de gueux étrangers ſont défendus par Déciſ. du 25 Déç. 1739.

VÉNITIENNE. Etoffe d'abord fabriquée à Veniſe, & enſuite imitée en France. Il y en a d'unies, de façonnées, avec de l'or & de l'argent, & ſeulement avec de la ſoie. C'eſt une eſpèce de gros de Tours, dont la tiſſure eſt extrêmement fine : leur largeur eſt fixée par le reglement de 1667, à demi-aune moins un 24mes. & elles doivent être tant en chaîne qu'en poil, en trame de pure & fine ſoie cuite, ſans aucun mêlange de ſoie teinte ſur le cru.

VER A SOIE. Inſecte qui produit la ſoie.

Quand cet inſecte eſt parvenu dans ſa juſte grandeur, il eſt de la groſſeur d'une plume de cigne, & a environ deux pouces de longueur. On appelle *graine*, les œufs ou ſemence qui lui ſervent à la propagation de ſon eſpèce. Il la jette lorſqu'il eſt devenu papillon; mais toute ſorte de graine n'eſt pas propre à produire ces précieuſes chenilles; & il n'y a que celle qui a été jettée après l'accouplement des papillons mâles & femelles, d'où il puiſſe ſortir de nouveaux vers.

Les graines d'Eſpagne & de Bologne ſont les meilleures, au défaut de celles de Sicile, qu'il eſt trop difficile de recouvrer.

Quand le ver eſt enfermé dans ſa coque, & que l'ouvrage eſt fini, il change comme de nature, & devient ce qu'on nomme un *ver en feve*, à cauſe de la reſſemblance qu'il a avec ce légume. On l'appelle auſſi quelquefois *chryſalide*, *nymphe*, *aurélie*, ou *nécidale*. Dès qu'on veut bien conſidérer une chryſalide avec quelque attention, on reconnoît qu'elle eſt un véritable papillon, mais qui eſt en quelque ſorte emmailloté.

Pour les multiplier & en avoir la graine, on choiſit les plus beaux cotons, autant de mâles que de femelles; ce qui ſe connoît à la forme du cocon, celui du mâle étant moins uni & pointu des deux bouts, & celui de la femelle étant ſeulement pointu par une extrémité, & fort arrondi par l'autre.

Quand le tems de leur fécondité est venu, ils ouvrent eux-mêmes leurs coques, & sortent en forme de papillons blancs, qui ont quatre ailes, six jambes, deux cornes & deux espèces d'yeux fort noirs & sans aucune lucidité; une partie de leur peau est velue comme de la panne & du velours. Les mâles sont plus vifs & battent des ailes : les femelles plus pesantes à cause de leur graine qui leur ôte une partie du mouvement.

Les papillons s'étant accouplés, les femelles parient & jettent leur graine, les unes plus, les autres moins abondamment. Le nombre ordinaire est de près de trois cens. En plein air & à la campagne cette graine, comme la semence des autres chenilles transformées en papillons, se reçoit & s'attache sur les branches les plus voisines de celles où les vers à soie ont travaillé à leur coque; mais pour la graine des vers à soie nourris à la maison, elle se reçoit sur des étamines, des joncs & des papiers préparés exprès par ceux qui en prennent soin.

Outre ce que nous avons dit à l'article des *Mûriers*, nous citerons encore quelques ouvrages sur ce sujet, & nous en extrairons ce que nous croirons de plus convenable ici sur une matière si curieuse & si intéressante.

I. *La suite de la Matière méd.* de Geoffroy, *Règne Animal*, tom. I, p. 267 à 315, 1756. On y trouvera une longue & exacte description du ver à soie, d'après Malpighi, M. de Reaumur, &c.

On a observé qu'il y a deux vaisseaux parfaitement semblables destinés à contenir la liqueur à soie; tous deux vont se terminer à la filière; mais avant que d'y arriver, ils deviennent si déliés, que ce ne sont que deux filets parallèles l'un à l'autre. Chacun de ces vaisseaux est rempli d'une liqueur épaisse & gluante, qui est de différente couleur, selon celle de la soie que les vers filent. Dans les unes, elle est d'un jaune d'or; dans les autres, elle est d'un jaune plus pâle; dans les autres, elle est presque blanche. La qualité des feuilles dont se nourrit un ver, & la disposition intérieure où il est lui-même, sont apparemment cause des différentes couleurs que prend la liqueur à soie.

Malpighi a observé que le ver à soie se défait quatre fois de sa peau, & combien de jours il lui faut pour cela; ce qu'on peut voir dans l'ouvrage cité ci-dessus.

Le ver ne donne à ses fils aucun arrangement; il ne les serre point l'un sur l'autre, & se contente de répandre au loin une espèce de coton ou de bourre qu'on appelle *l'araignée* ou la *bourette*, pour écarter la pluie; car la nature l'ayant destiné à travailler sur des arbres en plein air, il ne change point de méthode lorsqu'il se trouve à couvert. Cette soie grossière fait comme la base de sa coque, dit ordinairement *coucon* ou *cocon*. Le ver continue de

filer plus fin tirant la tête en bas, puis la portant en haut, croisant ensuite vers les côtés, & en tout sens; il forme ainsi plusieurs zig-zags; il fait alors ses mouvemens dans des espaces bien plus courts; & il se trouve peu à peu entièrement environné de soie qui le dérobe à la vue. Il finit sa loge en tirant de son sac une gomme dont il forme un fil moins beau, & qu'il épaissit avec une forte glu qui sert à lier & à coller tous les derniers rangs de ce fil, les uns sur les autres. Voilà donc trois enveloppes toutes différentes qui les garantissent par degrés. La bourre soutient les gouttes de pluie; la belle & fine soie forme un tissu qui empêche le passage de l'air; la soie collée, & qui forme cette coque épaisse qui touche le ver, non-seulement arrête l'eau & l'air, mais rend l'intérieur de cette maison inaccessible au froid. Le cocon est ovale & gros à peu près comme un œuf de poule, de diverses couleurs, tantôt blanc, tantôt d'un jaune citron, tantôt d'un jaune orangé. Le ver ne met guère que 2 ou 3 jours à le perfectionner.

Nous avons dit que le ver à soie a deux réservoirs de matière soyeuse semblables & égaux, qui tous deux vont aboutir par un filet déliée à la filière. Tous deux contribuent pour l'ordinaire à la formation de chaque fil de soie. Le microscope nous fait découvrir que ce fil est en quelque sorte plat, qu'il a au moins plus de largeur que d'épaisseur, & que le milieu de chaque fil est comme creusé en gouttière, c'est-à-dire, qu'il paroît formé par deux cylindres applatis collés l'un contre l'autre. D'où il est naturel de conclure que le fil est composé de deux brins, dont chacun est fourni par un des réservoirs ou vaisseaux à soie. Il y a même des fils de soie où l'on voit la séparation des deux brins qui les composent. Il est heureux pour nous que les différens tours & retours du fil dont est faite la coque d'un ver à soie, quoique retenus les uns contre les autres par de la colle, soient pourtant si peu adhérens entr'eux. Si leur union étoit plus parfaite, il ne seroit pas possible de devider ce fil, qui se devide comme celui d'un peloton, sur-tout si l'on a la précaution de tenir la coque dans l'eau chaude. Malpighi prétend qu'on distingue six couches différentes à la coque du ver à soie; il a eu la curiosité de mesurer la longueur du fil qui se peut dévider de dessus une coque, & il l'a trouvée de 930 pieds de Bologne.

II. *Education des vers à soie*, par M. Carré, pour guider ceux qui s'attacheront à en élever. Voyez *Journal Econ.* pag. 100 à 119, Janv. 1753.

III. *Lettre sur les mûriers & les vers à soie.* Ibid. p. 65 à 80. Mars, 1756.

On compte qu'une livre de soie est l'ouvrage d'environ 2500 vers, & qu'une once de graine produit 12 liv. de soie. Si on a

cent arbre, on peut compter sur 2000 liv. pesant de feuilles, & en conséquence, on fera éclore deux onces de graine.

IV. *L'Art de cultiver les mûriers blancs, d'élever les vers à soie, & de tirer la soie des cocons*, in-8°. Paris, 1754. Ce livre tient sans doute le premier rang parmi tous les ouvrages qui ont paru en ce genre. *Ibid.* voyez pag. 74, où l'on indique pourtant ce qui manque à ce Traité, au sujet du degré de chaleur le plus convenable pour faire éclore la graine; la quantité de graine qu'on doit faire éclore relativement à la plantation qu'on a, &c.

V. *Instruction sommaire sur la manière de cultiver les mûriers, & d'élever les vers à soie*, imprimé par ordre de M. l'Intendant de Lyon, in-12. Lyon 1755.

VI. Voyez aussi l'*Agronome* ou *Dictionnaire du Cultivateur*, in-8°. 1760.

VII. *Prérogatives des paye froids sur les pays chauds, pour la culture de la soie*, par M. de Justi.

On pense assez communément que les pays du Nord ne sont pas propres à la culture de la soie, & cependant M. de Justi prétend qu'ils ont à cet égard bien des prérogatives sur les pays chauds. Comme la culture de la soie a pris son origine dans les climats chauds, on a toujours cru en conséquence que c'étoit une entreprise vaine & hasardée que de l'introduire dans les pays froids. Malgré l'absurdité qu'on voyoit à l'établir en Sicile, en France, on y a cependant réussi au point qu'ils en font leur négoce le plus important & le plus avantageux. Il y a lieu d'en espérer autant en Allemagne & dans le Nord. On a vu dans l'article des *Mûriers*, qu'ils peuvent y réussir aussi-bien qu'ailleurs, comme le prouve aussi M. de Justi. Cet arbre, dit-il, n'est rien moins que délicat, il ne souffre pas du plus grand froid. Tant de plants de mûriers blancs sont bien venus en plusieurs endroits d'Allemagne, ce qui prouve que le sol n'est point contraire à l'accroissement de ces arbres. La soie qui a été filée en Allemagne par les vers qui y ont été nourris, est aussi belle que celle d'Italie; (on peut dire la même chose de celle de Danemarck, dans l'Isle de Zélande, où l'on en cultive, & l'on en espère un bon succès.) A Vienne, à Berlin, & dans d'autres parties plus septentrionales, on en a fait d'heureuses expériences. Quand les vers ont été bien soignés, on y a eu autant de cocons d'une once de semence, qu'en Italie & en France, & on y a tiré également une livre de soie pure de 8 à 10 de ces cocons.

On n'a pas plus à craindre que les vers ne réussissent pas dans les pays froids. Dès qu'ils sont une fois convenablement nourris, le froid le plus rigoureux ne leur nuit point. Ces animaux vivent tout au plus 9 à 10 semaines, & il n'y a point de pays qui n'ait

autant de chaleur qu'il en faut pour ce tems. Il est vrai que dans le Nord, le froid peut arriver même en été plutôt que dans les pays chauds ; mais c'est encore un préjugé d'imaginer que les vers à soie demandent une grande chaleur. Ils sont eux-mêmes d'une nature fort froide, l'attouchement seul peut nous en convaincre ; on s'apperçoit d'un froid sensible quand on les touche. Ce froid ne dépend point de la saison, il leur est intrinsèque ; les plus grandes chaleurs n'y font aucun changement, au contraire, leur fraîcheur devient encore plus sensible. Par conséquent, on n'a point à craindre qu'un climat tempéré soit dangereux & défavorable à leur culture. *Nouv. Econom.* pag. 111, tom. XXVI.

VERD. Couleur que la nature donne aux herbes, aux plantes, aux feuilles, à quelques pierres précieuses, à quelques marbres, & à quelques terres ou massicots.

Le verd des teinturiers n'est pas une couleur simple, mais elle se fait du mêlange de deux couleurs qu'on appelle *simples* ou *primitives*. C'est de l'union du jaune & du bleu que se font toutes les sortes de verd qu'on donne aux étoffes déja fabriquées, ou aux soies, laines, fils & coton qu'on met à la teinture pour en fabriquer.

Les principaux verds que produit ce mêlange, suivant le plus ou les moins qu'on met de chacune de ces deux couleurs, sont:

Le verd jaune.	Le verd molequin.
Le verd naissant.	Le verd brun.
Le verd gai.	Le verd de mer.
Le verd d'herbe.	Le verd obscur.
Le verd de laurier.	Le verd céladon.
Le verd de chou.	Le verd de perroquet.

Il n'est pas possible de rapporter tous les différens verds que peut produire la teinture, ne dépendant que du teinturier d'en faire à son gré de nouvelles, en augmentant ou diminuant la dose de l'une & de l'autre couleur primitive, avec lesquelles il les compose.

Les couleurs d'olive, depuis les plus brunes jusqu'aux plus claires, ne sont que du verd rabattu avec de la racine, ou du bois jaune, ou de la suie de cheminée.

Tout verd doit être premièrement teint en bleu, puis rabattu avec du bois de campêche & verdet, & ensuite gaudé, n'y ayant aucun ingrédient dont on puisse se servir seul pour teindre en verd.

On appelle verd naissant, cette couleur vive & agréable, qui ressemble à celle qu'ont les feuilles des arbres au printemps ; on la nomme aussi *verd gai* & *verd d'émeraude*.

Le verd de mer est la couleur dont paroît la mer quand elle est

vue de loin : elle tire un peu sur le bleu, ou, comme on dit en terme de teinture, elle est plus lavée que le verd gai.

Verd brun. C'est un verd tirant sur le noir ; aussi en est-il mêlé pour le brunir.

L'urine, le jus de citron, & l'esprit de vitriol, déteignent les verds & les rendent bleus, leur acide consommant le jaune de la gaude.

Verd-de-gris, ou *verdet*, & en latin *ærugo* ou *viride æris.* C'est une certaine rouille verte, raclée des lames de cuivre.

On l'envoie de Languedoc en poudre ou en pains ; les pains pesent ordinairement 25 liv. On ne voit guère de verd-de-gris qui soit tout-à-fait pur ; pour être bon, il faut qu'il soit sec, d'un verd foncé, & peu rempli de taches blanches.

Le verd-de-gris se fabrique à Montpellier, à Gignac & dans tous leurs environs. Le Languedoc seul, dans tout le royaume, est en possession de la préparation de cette drogue, & cette province en a toujours tiré un profit assez considérable. On compte que depuis 1748 jusqu'en 1755, il s'y en est fait 9 à 10000 quintaux par année, sur lesquels les fabricans ont dû gagner plus de 50000 écus par an ; mais depuis 1755, soit que les pays étrangers qui consomment les trois quarts de ce qu'il s'en fait en France, se fussent trouvés suffisamment approvisionnés des années précédentes, ou qu'ils se soient fournis dans les fabriques de ce genre, qui se sont élevées en Italie & en Allemagne, celles de Montpellier sont tombées, & il ne s'y est pas fabriqué plus de 3000 quintaux de verdet par année. Il est à craindre que ce travail ne diminue encore, & ne cesse même totalement ; car le prix du verd-de-gris est prodigieusement baissé, & il ne se soutient actuellement qu'entre 9 & 9 s. 6 den. la livre. Pour la composition de ces 3000 quintaux, il en a coûté ; sçavoir :

630 quintaux de cuivre à 125 liv.	L. 78750
Réduction du cuivre en lame, &c. à 42 s.	1323
1033 muids de vin à 45 liv.	46485
Droit de subvention à 10 liv. par muid.	10330
	L. 136888

3000 quintaux de verd-de-gris vendu à 9 s. 6 den. la livre, ne produisent que 142500 liv. Ce qui ne rend que 5612 liv. de bénéfice pour le tout, ou une liv. 17 sols 5 den. par quintal, pour main-d'œuvre, charbon, ustensiles, loyer de caves, courtage, &c. pour lesquels le gain devroit être de 15 liv au moins, afin que le fabricant pût vivre de son travail. Ainsi, il n'y a guère d'espérance de conserver cette branche d'économie.

On n'a employé jusqu'ici dans la fabrication du verdet, que du cuivre de Hambourg, c'est celui qui rend le plus de verd-de-gris : on a tenté en vain à plusieurs reprises d'y faire entrer celui de Suisse & de Genève, qui est un peu moins cher; mais la qualité en étant moins fine, Hambourg a consacré la préférence pour l'approvisionnement de nos fabriques. Il seroit bien à desirer sans doute, qu'on n'allât pas chercher ailleurs cette matière première, qui fait l'objet principal du commerce du verdet. On a en France plusieurs mines de cuivre ; il y en a une assez considérable qu'on exploite avec avantage dans le Lyonnois ; on en connoît une autre dans la vallée de Begorri en Bearn, qui produit beaucoup de métal ; & par les essais qu'on a faits des plaques du Lyonnois, la qualité du cuivre a paru aussi bonne que celui de Hambourg: le prix trop haut de ce cuivre national a été jusqu'à présent le seul obstacle à sa consommation en verd-de-gris. *Journal Econom.* p. 311, 1759.

On donne quelquefois le nom de *verd-de-gris natif* à la mine de cuivre verte.

Le verd-de-gris véritable se fait au moyen de l'acide végétal, au lieu que le précédent est produit, sinon par l'acide du soufre, du moins par l'acide contenu dans l'air. La mine de cuivre soyeuse verte n'est autre chose qu'un verd-de-gris, qui ne se fait remarquer que par son tissu soyeux ou filamenteux, & qu'on ne peut réellement regarder que comme une efflorescence.

Quand le cuivre est exposé dans un endroit humide, à l'abri du soleil, & renfermé, il devient verd, & sous cette couleur, il se nomme *verd-de-gris*.

L'air réduit le cuivre en verd-de-gris, même lorsqu'il est encore minéralisé ; alors on lui donne le nom de *verd de montagne*, de *bleu de montagne*, ou de *chrysocolle*.

Le verd de montagne est un minéral, ou une terre verte qui contient du cuivre. Voyez *Verd de Montagne*.

Les teinturiers, pelletiers, chapeliers, maréchaux & peintres, en font une consommation incroyable.

Le verd-de-gris n'est permis qu'aux teinturiers du grand teint, qui s'en servent à faire de très-belles couleurs, comme verd céladon & couleur de soufre : il est d'ailleurs utile au noir, en l'employant en petite quantité & à demi chaud avec le bois d'Inde. Voyez *Batterie de Cuisine*, & *Journal Econom.* pag. 45, Juillet 1753, & p. 75, Juin 1754, sur les dangers du verd-de-gris, auxquels on est exposé par l'usage pernicieux des ustensiles de cuivre.

Les apothicaires font crystalliser le verd-de-gris, & le nomment *crystaux de verdet*. Ce qu'on vend à Paris de ces crystaux vient de Hollande & de Lyon ; on les appelle quelquefois, mais improprement, *verd distillé*, ou *verd calciné*.

Le cuivre, dissout par le vinaige, teint d'une couleur verte la dissolution qui, évaporée, donne un sel verd que l'on nomme *crystaux de verdet*, selon l'*Introd. à la Minéral.* par Henckel, tom. I, pag. 111, 120, & tom. II, pag. 215, 218 & 272.

Pour faire l'épreuve du verdet, il faut prendre un verre à demi plein d'eau dans lequel on met du verdet brisé ou en pâte, qu'il faut délayer; s'il est de Montpellier, il se dissoudra & laissera l'eau chargée de la couleur dudit verdet, autrement il restera de la crême de tartre au fond du verre.

Verd de Vessie. Sorte de verd qui se fait de la graine du *noir-prun*, que les botanistes appellent *rhamnus*, en la pilant dans un mortier. On en fait aussi avec une petite graine rouge qu'on mêle avec de l'alun, & qu'on laisse se macérer & se corrompre dans une vessie de cochon qu'on pend au plancher. Ces deux couleurs, qu'on confond aisément, se nomment verd de vessie, parce que c'est toujours dans des vessies qu'on les conserve, & qu'on les vend. Elles servent à la peinture.

Verd de Saxe. Les draps verds ordinaires, teints en bleu dans la cuve de pastel, puis en jaune dans un bain de gaude, sont rarement unis, presque toujours ternes, & demandent plusieurs jours de travail avant que d'être entièrement finis. Le verd fait suivant le procédé nouveau, dont on croit les Saxons inventeurs, est, sans aucune comparaison, beaucoup plus frais & plus vif; & en vingt-quatre heures on peut teindre plusieurs pièces de drap en bleu, puis en verd, dans la même chaudière. Quoique ce verd ne soit pas aussi solide, lorsqu'on en fait des épreuves instantanées, que les verds ordinaires, il résiste cependant autant qu'eux à l'action de l'air, & aux rayons du soleil; & son brillant lui a fait donner la préférence en Angleterre, en Allemagne & dans les états du Nord. Les premiers draps en verd de Saxe, qui sont entrés en France, ont été enlevés sur le champ; & le public, frappé de leur vivacité, a souhaité qu'on les imitât. On l'a fait aussitôt qu'on a pu sçavoir quelle étoit la base du procédé; & ceux qui ont été chargés de l'exécuter ont si bien réussi, que les derniers draps qu'ils ont teints, sont au moins aussi beaux que les plus beaux verds qui viennent de Saxe.

La base de ce verd est un bleu tiré de l'indigo par l'acide du vitriol; on le couvre d'un jaune extrait du bois jaune véritable, ou de la gaude, ou de tout autre ingrédient donnant du jaune de bon teint; mais le succès du procédé dépend du choix de cet acide, qui est connu dans le commerce sous le nom d'*huile de vitriol;* & de l'égale distribution de ce même acide, lorsqu'il est chargé du bleu de l'indigo, dans le bain de la chaudière, où l'on doit teindre le drap en bleu vif & brillant, avant que de lui donner le jaune pour le mettre en verd.

Si l'huile de vitriol est affoiblie par une trop grande quantité de parties aqueuses, elle n'attaque point l'indigo le mieux choisi, ou du moins elle n'en tire qu'un vilain gris.

Si l'extraction du bleu de l'indigo par l'huile de vitriol, concentrée ou très-acide, n'est pas également distribuée dans le bain de la chaudière; comme cette liqueur est beaucoup plus pesante que l'eau, elle se précipite par son poids au fond de ce bain: alors le drap qu'on y plonge prend le bleu inégalement, & en sort de plusieurs nuances. Il prend, à la vérité, la couleur verte dans le bain de jaune; mais ce verd est aussi de différentes nuances.

En publiant le procédé du verd de Saxe, il a paru nécessaire de donner d'abord aux teinturiers, le moyen de prévenir ces défauts. Il faudroit concentrer, par distillation, l'huile de vitriol ordinaire, qu'on achete chez les marchands droguistes, ou qu'on auroit tirée de Hambourg ou de Hollande; mais l'opération est difficile pour un teinturier, qui n'est pas obligé de sçavoir conduire une distillation par la cornue. Or, comme il ne s'agit que d'avoir de l'huile de vitriol avec le moins de parties aqueuses qu'il est possible, on peut les chasser par un feu de sable, assez fort pour les faire évaporer en fumée ou vapeurs. Quand l'huile de vitriol ne fumera plus à ce même degré de chaleur, on sera sûr qu'elle restera assez contrentrée, ou assez acide, pour extraire la couleur bleue de l'indigo, & par conséquent pour faire ce qu'on nomme dans ce procédé la *composition*. Cette évaporation se feroit mieux dans une terrine de verre sans boudine, que dans tout autre vaisseau: à son défaut, on peut se servir d'une terrine de grais bien cuite & qui ne soit pas poreuse; ou enfin, d'une terrine de terre bien vernissée, qui cependant convient beaucoup moins pour cette opération, que le verre ou le grais.

On posera ce vaisseau de verre ou de grais, ou de terre vernissée, sur une bassine de fer, remplie à moitié ou aux deux tiers de sable fin, qu'on aura fait sécher auparavant: on placera la bassine de fer sur un fourneau qui ait une grille, & au dessous un cendrier; on y fera un peu de charbon, & l'on échauffera le bain de sable par degrés, afin que le vaisseau de verre, de grais, ou de terre vernissée, dans lequel on aura mis l'huile de vitriol, s'échauffe peu à peu, & ne courre pas de risque de se fêler, ce qui arriveroit si on le chauffoit d'abord trop vivement.

L'huile de vitriol ne rendant plus de fumées aqueuses, l'acide commence à s'élever: on jugera si la vapeur est acide, en tenant au dessus un papier bleu étendu; si ce papier devient rouge presque dans l'instant, la liqueur est suffisamment évaporée: on la laissera refroidir jusqu'au tiede, en ôtant le vaisseau de verre ou de grais de dessus le sable chaud, & le posant sur un cercle de paille

peu

peu éloigné du fourneau, afin que l'air qui l'environnera soit sec: car si on le plaçoit à l'air humide, l'huile de vitriol reprendroit l'humidité aqueuse qu'elle a perdue par évaporation.

Cette liqueur étant refroidie jusqu'au tiede, & même davantage, on la versera sur la quantité d'indigo qui sera ci-après prescrite, & qu'on aura mise, après l'avoir réduite en poudre, dans un vaisseau de verre ou de grais qu'on puisse boucher avec du liège, & avec de la cire grasse mise autour du bouchon, pour empêcher que l'huile de vitriol qui aura dissout l'indigo, & qu'on nomme alors *composition de bleu*, ne reprenne l'humidité de l'air.

Enfin, si l'on veut s'assurer que l'huile de vitriol est assez concentrée pour ne pas manquer cette composition, il n'y a qu'à en verser deux onces sur quarante à cinquante grains d'indigo pulvérisé, mis dans une phiole, agiter le mélange en secouant la phiole: il faut qu'au bout d'une heure au plus la liqueur qui surnagera le sédiment, soit d'un beau bleu foncé: si elle n'est que grise, l'huile de vitriol n'est pas encore assez concentrée.

Voyez le *Procédé pour teindre une pièce de drap de vingt aunes en verd de Saxe*, dans le *Journal Écon.* pag. 48, Mars 1751, & dans le *Dict. de Commerce*, *in-folio*. Voyez aussi l'art. des *Draps*, *Couleurs* & *Teinture*.

Verd de montagne, qu'on appelle aussi *verd de Hongrie*. C'est une espèce de poudre verdâtre réduite en petits grains comme du sable.

Le verd de montagne sert aux peintres, tant en huile qu'en miniature. Il faut le choisir sec, haut en couleur, & bien grenu. On le contrefait quelquefois en pulvérisant du verd-de-gris avec un peu de blanc de céruse.

Il est aisé de reconnoître le verd de montagne ou chrysocolle à sa couleur verte, malgré la variété des nuances qu'il prend, étant d'un verd, tantôt pâle, tantôt plus vif, & tantôt plus foncé; sa consistance est quelquefois compacte, d'autrefois elle est tendre; ce minéral est riche en cuivre, & n'est pour l'ordinaire autre chose que ce métal précipité.

On a: 1. *Le verd de montagne pur.* C'est un cuivre dissout, de couleur verte. Il y en a en Hongrie de différentes formes & figures.

2. *Verd de montagne strié.* Il est rempli de stries qui lui donnent la forme de l'amiante; ces stries sont quelquefois transparentes; il ressemble à des crystaux de Vénus: il est brillant; c'est pourquoi on l'appelle *knospen.*

3. *Le verd de montagne terreux.* Il est d'une consistance terreuse; sa couleur est d'un verd, tantôt clair, tantôt obscur.

4. *Le verd de montagne feuilleté.* Ce verd de montagne est com-

paſte & pierreux ; il eſt ordinairement mêlé avec de l'ardoiſe, ou bien il eſt lui-même feuilleté comme elle.

5. *Le verd de montagne ſolide. Malachite*

6. *Le verd de montagne en grains.* Il a bien la dureté & la conſiſtance d'une pierre ; mais il paroît grainelé par la quantité des parties terreſtres qui s'y trouvent mêlées & qui le font reſſembler à du grais.

7. *Le verd de montagne en globules.* Il eſt ſolide, compacte, & reſſemble à des pois ou à des feves.

8. *Le verd de montagne ſuperficiel.* Il s'attache à la ſurface de la mine de cuivre, & reſſemble quelquefois à des étoiles ; ce qui le fait appeller *verd-de-gris étoilé.*

Le verd de montagne compoſe la troiſième eſpèce des mines de cuivre.

Il faut bien diſtinguer le verd de montagne d'avec le ferret d'Eſpagne ; cette dernière ſubſtance eſt factice ; c'eſt une production de l'art, comme on peut s'en aſſurer en la diſtillant à la cornue ; on en tire un acide ou vinaigre concentré ; d'ailleurs, le ferret n'eſt pas entièrement verd, mais il tire un peu ſur le gris. (Ceci rectifiera cet article.) *Minéral.* de Wallerius, tom. I, pag. 503. Voyez ci-deſſus *Verd-de-gris.*

On a établi à Vienne en Autriche un bureau pour la vente & le débit des métaux, verd de montagne, &c. des pays héréditaires de Sa Majeſté Impér. Royale Apoſtolique. *Journal de Commerce*, pag. 179, Avril 1759.

VERICLE. Terme d'orfèvre & jouaillier. Il ſignifie proprement pierrerie fauſſe contrefaite avec du verre ou du cryſtal.

On ne voit que trop de fauſſes pierres montées en or & ſi bien imitées & miſes en œuvre que les plus habiles jouailliers y ſont quelquefois trompés.

VERMEIL. Terme de doreur en détrempe. C'eſt une compoſition faite de gomme gutte, de vermillon & d'un peu de brun rouge mêlés enſemble & broyés avec du vernis de Veniſe & de l'huile de térébenthine. Quelquefois ce vermeil ſe fait avec la ſeule laque fine ou le ſeul ſang de dragon, appliqués en détrempe, ou même à l'eau ſeule. Les doreurs s'en ſervent pour donner un éclat d'orfévrerie à leurs ouvrages : c'eſt la dernière façon qu'ils leur donnent. Voyez *Dorure en détrempe.*

Vermeil doré. Les orfèves nomment ainſi les ouvrages d'argent qu'ils dorent au feu avec de l'or amalgamé. Voyez *Or* & *Argent.*

Il ſe dit auſſi du cuivre doré à la manière de l'argent. Voyez *Doreur ſur cuivre.*

VERMILLON. Couleur rouge très-vive & très-belle. Il y en a de deux sortes, *de naturel* & *d'artificiel.* Le naturel se trouve en quelques mines d'argent en forme de sable rouge qu'on prépare par plusieurs lotions & coctions.

L'artificiel se fait avec le cinabre minéral broyé avec l'eau-de-vie & l'urine, & ensuite séché. On en fait aussi avec du plomb brûlé & lavé, ou de la céruse poussée au feu.

On ne peut guère douter que ce ne soit le véritable minium des anciens; les apothicaires & les peintres lui conservent encore ce nom pour en rehausser le prix. De fameux auteurs Grecs & Latins en ont fait autrefois des descriptions fabuleuses.

Il vient de Hollande deux sortes de vermillon, du rouge & du pâle; dans le fond c'est la même matière; & ces divers degrés de couleurs ne viennent que du plus ou du moins que le cinabre a été broyé; quand il l'est beaucoup, le vermillon en étant plus fin & plus pâle.

Il faut choisir le vermillon bien broyé, sec, point terreux, bien pur & bien net.

Le vermillon sert aux peintres en huile & en miniature, & l'on en fait ce rouge d'Espagne dont les dames trop pâles croient s'embellir. Voyez *Cinabre* & *Ecarlate.*

VERNIS. C'est une liqueur oléagineuse, luisante & visqueuse, dont se servent les peintres, les doreurs & quantité d'autres ouvriers. On en vend de six sortes.

Le Vernis siccatif, qui est de l'huile d'aspic, de la térébenthine fine & du sandarac fondus ensemble.

Le Vernis blanc, qu'on nomme aussi *vernis de Venise*, composé de l'huile de térébenthine, de la térébenthine fine & du mastic.

Le Vernis d'esprit-de-vin, qui est du sandarac, du karabé blanc, de la gomme élemi & du mastic.

Le Vernis doré, fait avec de l'huile de lin, du sandarac, de l'aloës, de la gomme gutte & de la litharge d'or.

Le Vernis à la bronze ou de la Chine, où entre la gomme laque, la colophane, le mastic en larmes & l'esprit-de-vin.

Enfin, *le Vernis commun*, qui n'est que de la térébenthine commune fondue avec de l'huile de térébenthine.

Vernis de la Chine, C'est une espèce de gomme ou de résine dont sont enduits tant d'agréables ouvrages qui viennent de la Chine, & qui sont devenus assez communs en Europe, sur-tout en France, en Angleterre & en Hollande, depuis que les ports de ce vaste empire, autrefois presque inaccessible aux étrangers, ont été ouverts aux Européens par un édit du Prince.

On s'est jusqu'ici efforcé bien inutilement de contrefaire &

d'imiter ce beau vernis; on dit que ceux de nos ouvriers qui en approchent le plus, se servent de fromage de Gruyers délayé avec de la chaux vive & réduit en consistance du glu, & qu'ils y mêlent du cinabre pour le rendre rouge, ou du noir de fumée s'ils veulent qu'il soit noir; mais on aura beau faire, il n'y a pas d'apparence qu'on en puisse jamais venir à bout, si, comme le rapporte le R. P. le Comte, dans ses *Mem. de la Chine*, ce vernis n'est point une composition, mais une gomme.

Ce vernis, dit ce sçavant Pere Jésuite, est très-commun dans toute la Chine; il prend toutes sortes de couleurs; on y mêle des fleurs d'or & d'argent; on y peint des hommes, des montagnes, des palais, des chasses, des oiseaux, enfin, tout ce qui plaît à l'imagination. On en fait des cabinets, des tables, des paravents, des coffres, ou bahuts, &c.

Outre l'éclat & le lustre, ce vernis a la qualité de conserver le bois sur lequel on l'applique, d'empêcher les vers de s'y mettre & l'humidité d'y pénétrer, & il lui communique même une odeur assez agréable.

Ce vernis n'est point une composition ni un secret particulier, comme bien des gens l'ont cru, c'est une gomme qui dégoutte d'un arbre à peu près comme la résine, dans les tonneaux où on le transporte; il ressemble à du goudron fondu: on y mêle de l'huile pour le délayer.

Pour les ouvrages communs, on n'y met que deux ou trois couches; pour ceux qu'on veut rendre parfaits, on y en passe plusieurs. Quand le vernis est sec on y peint ce qu'on veut, & après pour le mieux conserver & lui donner plus d'éclat, on y passe encore une légère couche de vernis.

Mémoire sur le vernis de la Chine, par le P. d'Incarville, Jésuite, *Extrait des Mém. de Math. & de Physique de divers Sçavans*, in-4°. 1760.

On sçait à présent que ce fameux vernis n'est pas une composition: c'est une gomme ou résine qui coule d'un arbre. L'auteur s'étend beaucoup sur un grand nombre de moyens dont les Chinois se servent pour recueillir cette résine, & la préparer: il distingue trois sortes de vernis, le *nieu-tsi*, le *si-tsi*, & le *kouang-tsi*. Les deux premiers, sont ceux qu'on emploie pour faire le vernis noir. Il y a encore trois autres préparations de vernis, sur lesquelles nous ne pouvons pas insister: nous n'omettrons cependant pas une observation qui paroit contraire à toute expérience; c'est qu'à Pekin, où l'air est extrêmement sec, il faut nécessairement exposer le vernis dans un endroit humide, pour le sécher, & même l'entourer de nattes que l'on arrose d'eau fraîche. L'auteur paroît se contredire ensuite; car il avance que l'on doit avoir attention dans les

tems humides, que le vernis ne contracte pas trop d'humidité, parce qu'alors il se ternit, &c. Toutes les recherches sur les matières qui entrent dans la composition des vernis de la Chine, & sur la manière de les employer, sont faites avec beaucoup d'exactitude; il espéroit proposer encore de nouvelles observations sur le même sujet; mais la mort l'a empêché de remplir ses engagemens. Voyez *Journal Encycl.* p. 30, Oct. 1760.

Le Vernis de Tunquin est aussi très-beau, mais celui du Japon ne cède point à celui de la Chine, & les ouvriers y font des ouvrages aussi beaux & aussi fins, &c. Voyez *Vases.*

Par le *Journal* du Sr. Lange, contenant ses négociations à la Chine, en 1721 & 1722, on apprend qu'il y a encore à Pekin des gens assez habiles dans les vernis, mais que leurs ouvrages n'approchent pas ceux du Japon ou de Fokien, ce qu'on veut attribuer à la diversité du climat. Et c'est pour cette raison que les ouvrages de vernis faits à Pekin, sont toujours à bien meilleur marché que ne le sont les autres, quoique les vernis de Pekin surpassent encore infiniment tout ce qu'on fait en ce genre en Europe. Ainsi les plus beaux meubles de vernis viennent du Japon, & sont de contrebande à la Chine, comme toutes les autres marchandises. *Recueil des Voyages au Nord*, tome VIII, p. 270.

Voici, à ce que prétend la personne qui nous a communiqué ce mémoire, la véritable préparation du vernis de la Chine.

Esprit-de-vin très-rectifié,	1 liv.	4 onc.
Gomme laque fine - -		2.
Sandarac - - - -		2.

Pulvérisez ces drogues séparément après les avoir tirées & lavées, afin d'en sortir tout ce qu'il peut y avoir d'impur, qui surnage dans l'eau, mettez-les ensuite dans un matras à long col; bouchez-le bien avec double vessie de porc ramolie dans le blanc d'un œuf; liquefiez le tout sur un feu très-lent de sable, au bain-marie; & quand les gommes seront dissoutes, vous l'ouvrirez & jetterez dans votre vernis une cuillerée d'huile de térébenthine. Coulez la liqueur au travers d'un linge, & mettez-la dans une bouteille bien nette & bien bouchée. Exposez le vernis au soleil jusqu'à ce que le marc se soit précipité au fond, qu'on sépare ensuite du clair pour s'en servir comme suit.

Pour faire un vernis rouge, on prend du cinabre, qu'on broie très-subtilement avec de l'esprit-de-vin; lorsqu'il est sec on en met en quantité dans le vernis épais, & l'on en passe les ouvrages qu'on veut colorer, 2 ou 3 couches; quand il est sec on frotte l'ouvrage avec un linge fin, & on le brunit avec la dent de loup; on le peut polir avec la peau de chamois, de l'huile & du tripoli fin. L'ouvrage étant ainsi préparé, l'on y passe le vernis clair, fait

comme ci-dessus, pour lui donner un beau lustre. Si l'on veut une autre couleur que celle du rouge, on prend du noir de fumée pour le noir, du blanc d'Espagne pour le blanc, du verdet ou autres couleurs.

Vernis brun de la Chine pour bronzer, dorer ou argenter sur un fond rouge, noir, couleur d'écailles brun ou café.

Un pot, c'est-à-dire, 2 pintes du meilleur esprit-de-vin que l'on puisse trouver.

8 onces de gomme laque en table.

6 onces de gomme lantraque, apparemment sandaraque ordinaire.

1 once de poix-résine brune.

Pilez ensemble ces trois dernières matières, & les jettez avec l'esprit-de-vin dans une bouteille qui tienne au moins trois pots ou 6 pintes de Paris; remuez le tout fréquemment pendant 24 heures, & laissez ensuite la liqueur reposer pendant une quinzaine de jours. Ce tems expiré, vous passerez le tout dans un linge, & avant de le mettre dans des bouteilles séparées, vous aurez soin d'y ajouter une once d'esprit de térébenthine. Je suis persuadé que ceux qui composeront & emploieront ce vernis, charmés de la promptitude avec laquelle il seche, & de son beau luisant, abandonneront pour toujours les vernis les plus estimés dont on se sert parmi nous.

Véritable Vernis blanc de la Chine.

1 pot, ou deux pintes d'esprit-de-vin rectifié à l'épreuve de la poudre à canon.

8 onces de gomme sandaraque la plus blanche que l'on pourra trouver.

6 onces gomme mastique en larme.

1 once de camphre.

2 gros de gomme d'élemi.

2 gros de gomme d'animé.

Pulvérisez dans un mortier toutes les matières seches, & les mettez avec l'esprit-de-vin dans une bouteille qui tiennent au moins 3 pots. Vous les batterez & remuerez fréquemment pendant 24 heures, & laisserez reposer la liqueur sur son marc au moins pendant 15 jours. Passez ensuite par un linge, & y mèlez une once & demie d'esprit de térébenthine avant de le serrer dans différentes bouteilles. Ce vernis sèche si facilement, que d'un demi-quart d'heure à l'autre on pourroit donner une nouvelle couche, & en été on les donneroit tout de suite sans aucun intervalle; avantage que n'a aucun des vernis qui se débitent. *Journ. Econ.* pag. 111, Mai 1752.

Fonds polis.

Il vient de Spa des ouvrages charmans, en toilettes à fond noir ornés de figures Chinoises dorées, en tabatières, en cabarets, en encoignures, &c. Voyez la manière de les faire dans le *Journal* cité ci-dessus. En deux jours de tems, par l'application des fonds polis, on met l'ouvrage en état de recevoir tous les ornemens qu'on veut lui donner, *Journal Econ.* p. 115, 1759.

VERONIQUE. Il y a grand nombre d'espèces de véronique; mais, parmi ce grand nombre, on ne se sert en médecine que des 4 suivantes.

1°. *La véronique mâle* ou *thé de l'Europe.* Toute la plante est d'usage; mais on choisit, comme la meilleure, celle qui croît aux pieds des chênes. Elle demeure verte toute l'année.

2°. *La véronique de prés*, ou *la germandrée bâtarde.*

3°. *La véronique des bois* ou *des haies.*

4°. *La véronique à épis.*

La véronique mâle est la plus en usage. C'est une des plantes les plus célèbres en médecine. On en a donné l'histoire sous le titre de *Thé de l'Europe*, ou *propriété de la Véronique*, à Paris chez J. Boudet.

Les feuilles de véronique sont amères, & rougissent assez le papier bleu; son usage le plus ordinaire est d'employer ses feuilles infusées à la manière du thé, à la dose d'une pincée dans un demi-septier d'eau, ou d'une petite poignée dans un bouillon dégraissé. Cette infusion convient également dans les migraines & la pesanteur de la tête, dans les étourdissemens; car elle rend la tête plus libre & plus capable de soutenir l'application & l'étude. Voyez ses autres vertus dans la suite de la *Matière Médicale* de Geoffroy, tome III, p. 295, 1750. Voyez aussi ce qu'on dit à l'article *Thé*. Plusieurs préfèrent la véronique au thé, suivant le *Dict. Botan.* in-8°. p. 603, 1760.

VERRE. Corps fragile & diaphane qui est l'ouvrage de l'art, & qui imite assez parfaitement le crystal ou verre naturel. *Voy.* sur l'origine du verre, l'art. *Manufactures.*

Suivant le *Voyage d'Alep à Jérusalem*, par Maundrel, en 1669, chap. IV, ce voyageur dit qu'après avoir côtoyé la baie d'Acre pendant une demi-heure, ils tournèrent au Sud, & passèrent une rivière qu'on croit être le Belus, dont on dit que le sable à servi pour fabriquer la première fois du verre: en effet, il est excellent pour cette manufacture.

L'usage du verre est très-ancien, selon Pline, liv. 36, chap. 26. Il dit qu'un navire chargé de nitre, étant abordé sur les côtes de Phénicie, ceux qui le montoient, vouloient apprêter leur repas; & que manquant de pierre pour soutenir leur chaudière, ils se servirent de mottes de nitre, en guise des moëlons, qu'ils mêlèrent avec le sable du rivage. Cette composition s'étant enflammée, la force du feu la fit couler en verre; ce qui donna lieu aux habitans de Tyr & de Sidon, de perfectionner cette invention due au hasard. Cependant il est fait mention du verre dans les livres de Moyse & de Job. L'invention du verre est donc plus ancienne que Pline ne l a pensé. Mais on peut concilier ce sentiment, qui est très-véritable, avec celui de Pline, en disant que la découverte faite sur les côtes de Phénicie, ne regarde que les sables & cailloux, que l'on ne pensoit point du tout à vitrifier. Cette nouvelle matière rendit le verre plus commun. La chûte de l'empire d'Orient le rendit plus rare : il se releva du tems des Croisades; les Vénitiens & les Genois firent un grand commerce de ce sable; mais les arts s'étant réveillés en Europe de leur long assoupissement, on s'est bientôt vu en état de s'en passer, par l'abondance, la variété, & la bonne qualité des matières que l'on a rencontrées, qui sont propres à faire du verre. Ainsi quoique le verre soit de la plus haute antiquité, Pline a pu le considérer comme plus moderne par rapport aux nouvelles matières dont on le formoit. Voy. le *Journal Econom.* p. 136, Mars 1757.

Les chymistes prétendent qu'il n'est point de matière qui ne se vitrifie; & l'or même, si l'on croit les nouveaux artistes, cède à l'ardeur des rayons du soleil, concentrés dans un miroir ardent, & devient verre aussi-bien que les autres corps malgré, le privilège qu'il s'étoit toujours conservé en chymie, d'être le seul qui n'en craignît point les opérations. Il y a néanmoins plusieurs autres habiles chymistes qui ont douté de cette vitrification de l'or, quoique présens aux fameuses expériences par lesquelles on vouloit l'éprouver.

Les matières qu'on emploie ordinairement dans les verreries pour faire le verre, sont quelques espèces de cailloux qu'on concasse, du sable de grais, ou même du sable commun, diverses sortes de soudes, des cendres de lessive & de fougère, enfin le croisil ou verre cassé.

La meilleure soude est celle d'Alicante; on s'en sert ordinairement dans les verres blancs, & il n'y a qu'elle qui fasse corps dans la vitrification. Cent livres de cette soude mises dans une potée avec le sable augmentent le verre environ de 50 livres, au lieu que les autres soudes, même celles de Varech, ne servent qu'à la fonte, & n'ajoutent rien au poids des matières mises au four

Le verre est une substance dure, fragile, non colorée, entrant en fusion au feu, brillante & unie dans la fracture, & préparée par la fusion de sable, de pierre vitrifiable & de sel alkali. On a: 1°. *Le verre opaque:* 2°. *Le verre demi-transparent:* 3°. *Le verre transparent grossier:* 4°. *Le verre de crystal.*

En général, tout verre est ou simple ou composé; le verre simple est celui qui a été produit par la fusion d'une seule matière minérale; il est ou pierreux, tel que celui qu'on fait avec des pierres fondues; ou métallique, tel que celui qui se fait avec des métaux calcinés. *Minéralogie* de Wallerius, tome I, page 175 & 264.

Le verre de Lorraine sert, au lieu de véritables glaces, aux chaise à porteurs, à celles pour courir la poste, aux carrosses de louage, & même à quelques carrosses bourgeois, où l'on veut épargner la dépense.

Outre neuf verreries qui ne s'occupent qu'à la fabrique du verre ou en plat ou en table, il y en a quantité en diverses provinces de France, dans lesquelles se font plusieurs marchandises de verrerie; dans les unes on souffle les verres à boire, soit de ceux qu'on appelle *de crystal*, soit de ceux qu'on nomme *de fougère;* dans les autres on ne fabrique que des bouteilles de gros verre, dont l'usage & la consommation sont devenus très-considérables, depuis qu'on a cru que les plus excellens vins se conservoient mieux dans ces bouteilles que sur leur lie.

Il y en a pour les bouteilles de verre fin qu'on couvre d'un osier blanc; mais la fabrique en est beaucoup diminuée depuis le goût qu'on a pris pour les bouteilles de gros verre. Il y en a même où l'on ne fait que de légers ouvrages soit d'usage, soit de curiosité, comme des bénitiers, des aiguières, des flambeaux, des caraffes, des flaccons de toutes sortes, des salières, des huilliers, des vinaigriers, des soucoupes, des gobelets, des cloches pour les jardins, des matras, cornues & alembics pour la chymie, &c.

Les principales de ces verreries sont celles de la généralité d'Alençon, particulièrement à Nonant dans la Forêt d'Eximes, à Tortissambert dans celle de Montpinson, & les deux qui sont dans le Thimarais.

Celles de la province d'Anjou, dont la principale est la verrerie de Chème dans la Forêt de Veseins.

Celles du pays du Maine, entr'autres les verreries de Gatines, de Mareil & de S. Denis d'Orgues.

Celles du Hainaut, dont il y a trois fours à Anor & un à Barbançon; deux des trois d'Anor, font du verre plat pour les vitres, mais dont la consommation n'est pas pour la France.

La Lorraine a aussi plusieurs verreries, dont les plus renom-

mées sont celles de Bois d'Armay & de S. Michel, & celle du village de Tavoy à trois lieues de Nancy.

Enfin, il y a aussi plusieurs fours à verre en Champagne & dans le Soissonnois, sur-tout aux environs de la Fere.

Celle établie à S. Cloud à deux lieues de Paris, depuis le commencement du XVIIIe. siècle, réussit assez bien, & c'est elle qui fournit à cette capitale une partie de ce qui s'y consomme de ces sortes d'ouvrages.

Il se faisoit autrefois un grand commerce de verre de toutes sortes avec les Hollandois, & ils enlevoient une partie de celui qui se fabrique dans les verreries de Normandie & de Picardie; mais ce négoce, quoiqu'encore assez considérable, est beaucoup diminué depuis qu'il s'est établi des verreries à la Haye & à Harlem.

On a établi des verreries en Norwège, & on a défendu l'entrée des ouvrages de verreries étrangers en Danemarck.

Peinture sur le Verre.

La première manière de faire des vitrages peints étoit très-simple, & par conséquent très-facile. Ce n'étoit d'abord que quelques pièces de diverses couleurs, qu'on arrangeoit avec symétrie, & qui formoient des espèces de mosaïque. Quand on voulut ensuite faire des dessins plus réguliers, & même y représenter des figures relevées de leurs ombres, on se contenta d'en tracer avec du noir en détrempe les contours, & d'en hacher de même les draperies sur des verres de couleurs convenables à ce qu'on vouloit peindre. Enfin, le goût augmentant pour ces sortes de peintures, qui sont d'un grand ornement pour les églises & les basiliques, on inventa l'art d'incorporer les couleurs avec le verre même, en les mettant au feu jusqu'à un certain degré après que les pièces ont été peintes. Voy. l'art. *Manufactures.*

La méthode de peindre sur le verre, la seule qui soit à présent en usage, est de prendre des pièces de verre blanc, que l'on coupe de façon, que le verre qui les assemble, ne traverse point les parties principales du dessin. L'artiste les numérote & peint dessus avec des émaux transparens, broyés fins, délayés avec de l'eau & du borax, ou de la gomme arabique, & appliqués avec le pinceau. On met ces pièces de verre recuire dans une poële faite exprès, en un fourneau destiné à cette opération. Il faut observer que le verre seul peut souffrir cette cuisson, & non le crystal de nos glaces, qui est trop tendre, & plus rempli de sels, à proportion des sables qu'on y mêle, & qui, dans la cuisson, se fondent avec les émaux appliqués dessus. Le crystal même changeroit de couleur par la force du feu.

Cette méthode a son mérite, mais les couleurs n'en sont point éclatantes comme celles de l'ancienne manière. Les émaux ne sont que s'attacher à la superficie par la force du feu, sans pénétrer dans l'intérieur du verre, excepté le jaune, fait avec de l'argent calciné, qui, non-seulement s'incorpore entièrement dans le verre, mais même s'y étend. C'est par cette raison que les artistes évitent, autant qu'ils le peuvent, de mettre cette couleur à côté du bleu, parce que le jaune, en s'étendant sous le bleu, lui donneroit la couleur verte. *Journal Econom.* p. 144, Mars 1757. *Voyez* aussi p. 149, Août 1754, différentes minières de peindre sur verre.

Verre coloré qui imite les Pierres précieuses.

Il est dur & cependant fragile, de différentes couleurs, semblable ou aux pierres de la nature des jaspes, ou aux pierres précieuses, uni & brillant dans la fracture, & préparé avec du verre ou une matière vitrifiable, mêlée avec quelqu'autre substance minérale de qui la couleur dépend. Il y a :

1°. *Le saphir factice.* Il se prépare avec 2 onces de verre blanc & de la fritte de crystal mêlée avec trois ou quatre grains de safre ou de bleu; on fait fondre cette composition à un feu très-violent & très-long.

2°. *La topase factice.* Elle est ou jaune, ou d'un jaune qui tire sur le verd; la première couleur se produit par le mêlange de cailloux blancs pulvérisés, & de deux ou trois parties de chaux de plomb; la seconde couleur se fait avec deux onces de fritte, douze grains de magnésie calcinée, une drachme & demi de tartre, & six grains de suie ou de charbon en poudre; on peut aussi obtenir la même chose en mêlant du minium en dose plus ou moins grande avec de la fritte.

3°. *Le rubis factice.* Il est rouge, ou violet, ou d'un rouge qui tire sur le jaune; la première couleur se prépare avec de la fritte bien pure & bien fine, un quatrième d'écailles de cuivre, & quelques grains d'or battu; on met fondre le tout: la seconde couleur que l'on nomme aussi *améthyste factice*, se fait avec deux onces de pierres à fusil ou de cailloux calcinés, six onces de minium, 61 grains de magnésie, & deux ou trois grains de safre que l'on fond avec soin : on aura la troisième couleur que l'on nomme *hyacinthe factice*, par le mêlange de deux onces de fritte ou de verre de crystal, de huit onces de blanc de céruse, & de quelques grains de safran de mars, qu'on fera fondre ensemble.

4°. *Les émeraudes factices.* Elles sont ou parfaitement vertes ou d'un verd d'eau; les premières se font avec deux onces de verre blanc ou de crystal mêlé avec 10 grains d'écailles de cuivre, ou

avec 48 grains de cuivre & 4 onces de minium ; les émeraudes factices de la seconde espèces que l'on nomme aussi *bérilles factices*, se font avec une livre de verre de cryftal & une drachme de cuivre calciné.

5°. *Le jaspe factice.* C'est un verre opaque, d'une ou plusieurs couleurs, suivant les différentes matières qu'on y a fait entrer ; il ressemble au lapis lazuli, à la turquoise, ou à du jaspe fleuri.

Si l'art pouvoit donner aux pierres factices la dureté & le poids des pierres précieuses, comme elle leur en donne les couleurs, il n'y auroit plus de différence entre les unes & les autres ; elles auroient conséquemment le même éclat & la même consistance ; on s'est donné des peines inutiles pour y réussir : celui qui en a le mieux traité est Neri, *dans son Art de la Verrerie*, commenté par Kunckel.

Lorsque le verre ou le métal a pris une belle couleur, on le nomme *émail*. Voyez le même ouvrage, & *Minéral.* de Wallerius, tom. II, pag. 177. Voyez aussi l'*Indrod. à la Minéral.* par Henckel, tom. II, pag. 298, *de la vitrification des métaux, avec addition ou fondant, & Expériences sur la vitrification.*

Verre de Moscovie. Il est composé de feuillets ou lames plus ou moins grandes, flexibles & transparentes comme du verre ; leur figure n'est point déterminée ; elles deviennent demi-transparentes lorsqu'on les calcine au feu, & prennent une couleur blanche qui a l'éclat de l'argent.

Le verre de Moscovie est suffisamment distingué de la sélénite ou pierre spéculaire. Le verre de Moscovie est réfractaire, & résiste au feu, au lieu que la sélénité s'y réduit en plâtre & affecte une figure rhomboïdale. Il y a des auteurs qui confondent ces deux pierres, quoiqu'elles soient très-différentes. Le verre de Moscovie se trouve abondamment aux environs d'Archangel : quand il est en petits morceaux ou feuillets détachés, on le nomme *glacies mariæ*. *Minéral.* de Wallerius, tom. I, pag. 241.

Verre d'Antimoine. Voyez *Antimoine*, & *Introd. à la Minéral.* par Henckel, tom. II, pag. 242.

Verre noir. Dans plusieurs mines de fer, il se trouve une substance minérale, noire, très-aisée à fondre, dont on fait du verre noir, des boutons. *Introd. à la Minéralogie*, par Henckel, tome I, pag. 62.

VERROTERIE. Menus ouvrages de verre qui servent au commerce que les Européens font en plusieurs lieux des côtes d'Afrique, aussi-bien que des Isles du continent de l'Amérique.

Cette verroterie, qu'on appelle autrement *rassade* ou *razade*, consiste en divers grains de verre de toutes couleurs & de diverses

grosseurs, percés par le milieu, pour être enfilés, & pour en faire des colliers, des bracelets, des pendans d'oreilles & autres ornemens, dont les habitans, & sur-tout les femmes de ces pays-là, aiment fort à se parer.

Cette marchandise, entr'autres endroits, est propre pour le Sénégal & les côtes de Guinée, & le royaume de Congo, depuis le Cap-Verd, jusqu'au Cap de Bonne-Espérance. Il s'en débitoit aussi autrefois une grande quantité dans l'Isle de Madagascar, pendant que les François y avoient des établissemens; & c'est encore une des choses que les peuples de la nouvelle France, particulièrement ceux qu'on a découverts au delà des lacs, & sur les rivages du grand fleuve de Mississipi, aiment davantage. Le verre dont on fait cette verroterie, prend couleur dans la fusion même des matières qu'on vitrifie, en y mêlant diverses drogues, suivant la couleur qu'on lui veut donner. La rouille de fer toute seule fait le rouge: le cuivre rouge & le safre calciné, font le bleu: pour le verd il faut du cuivre calciné, de la rouille de fer ou du minium; & pour le violet du safre & de la magalaise.

Les différentes sortes de verroterie & de verrots qui sont propres avec les Sauvages de l'Amérique ou les noirs d'Afrique, sont:

Des ambréades rouges, grosses & petites.
Des comptes de lait, gros & petits.
Des crystaux fins, gros & petits.
Du galet rouge, & d'autres rayés.
Des grains rayés.
Des margrietes de diverses couleurs.
Des olivettes citron, d'autres blanches.
Du pesant jaune, & du pesant verd.
De la rassade citron.

De quatre sortes de verrots; sçavoir, du rouge, du jaune, du blanc & noir, & du mêlange de toutes couleurs. Il y a de deux espèces de toutes ces sortes de verrots; sçavoir, du gros & du menu.

Enfin, du contre-brodé non jaune & rouge. Voyez *Rassade*.

VIANDE SALÉE. Le bœuf & le porc salés sont le principal produit de l'Irlande, & c'est en ces denrées que consiste tout le commerce que les Irlandois font avec l'étranger; ce sont-là les mines d'or & d'argent du pays. Autrefois l'Irlande fournissoit toutes les Isles Angloises de viandes salées, & aujourd'hui elle ne leur en fournit presque plus, parce que ces Isles sont actuellement pourvues par les colonies du Nord de l'Amérique. *Journal Econ.* pag. 103, Août 1754.

La Jutlande & la Fionie de Danemarck exportent au moins 9000 tonnes de chair de porc & autres viandes salées & fumées, par année, tant à 16 qu'à 8 écus la tonne. L'Islande fournit aussi beaucoup de mouton salé.

VIF-ARGENT ou ARGENT-VIF. Minéral ou demi-métal liquide, & très-pesant, mais qui n'étant ni dur, ni malléable, ne mérite nullement le rang que quelques chymistes veulent lui donner parmi les métaux parfaits.

Le vif-argent se tire ou de ses propres mines, ou des mines des autres métaux avec lesquels il se trouve mêlé. Il faut que les mines qui produisent ce minéral soient bien abondantes, puisque n'y ayant guère en Europe que celles de Hongrie, d'Espagne ou du Frioul, province d'Italie, dans les états de la république de Venise, il s'en fait néanmoins une consommation incroyable, sur-tout pour l'usage des mines d'or & d'argent, particulièrement au Pérou & autres provinces de l'Amérique Espagnole où tout celui d'Espagne est transporté.

La ville d'Almaden en Espagne est renommée par ses mines de vif-argent; il s'y en trouve de deux sortes; l'un qu'on appelle *vif-argent vierge*, qui sort naturellement du minéral, c'est-à-dire, pierres minérales qui paroissent au dehors des mines; celui-ci est le meilleur; l'autre qu'on estime moins, se trouve sous terre. Les rochers d'où on les tire l'un & l'autre, sont rouges à cause de la quantité de minium ou de vermillon qui y est mêlé.

Ce n'est pas qu'il ne se trouve des mines de vif-argent ailleurs: on prétend qu'il y en a en France. Celui que les Hollandois apportent de la Chine marque bien qu'il y en a en Asie; & l'on sçait, par les relations, que même au Pérou assez près du Potosi, il y a une montagne nommée *Juancabeluca*, dont la mine profonde de 500 à 600 pieds fournit de très-bon mercure.

Quoi qu'il en soit, depuis que le vif-argent d'Espagne est devenu marchandise de contrebande pour toutes les autres nations, presque tout celui qui se consomme en France est de Hongrie ou du Frioul.

Celui de Hongrie se tire de Vienne (voyez ci-après) par la voie de Hollande, les Hollandois ayant un engagement avec les Allemands, pour prendre d'eux tout le surplus de ce minéral qu'ils ne peuvent consommer chez eux. On le transporte dans des peaux de mouton enchapées ou renfermées dans de petites futailles ou barils, dont les plus gros, du poids d'environ 190 à 200 livres, se nomment *bouillons de vif-argent*, & ceux qui ne pesent que 95 à 100 liv. s'appellent *demi-bouillons*.

Les Anglois fournissent aussi à la France quelque peu de vif-

argent qu'ils envoient dans des bouteilles d'un verre très-épais, de différentes grosseurs & poids; mais cette dernière sorte n'est pas fort estimée, ayant déja servi à séparer l'argent de la mine, ce qui en a diminué en quelque manière la qualité.

La mine de Juancabeluca, ou autrement de Guancavelica, est située dans le royaume du Pérou assez près de la ville, & dans la montagne dont elle a emprunté son nom.

Cette mine a 40 varres d'ouverture, ce qui revient environ à 100 pieds mesure de France. Sa profondeur qui s'augmente sans cesse par la quantité de la matière minérale qu'on en tire, passe 600 à 700 pieds, sans qu'on s'apperçoive encore que le minérai (c'est comme on l'appelle dans le Pérou) diminue en aucune sorte.

Cette mine est proprement au domaine royal, quoique les particuliers y travaillent à leurs dépens, & elle ne s'ouvre & ne se ferme que par les ordres du Vice-Roi de Lima, suivant le besoin qu'on en a pour le travail des mines du royaume auxquelles elle est toute seule suffisante.

On doit choisir le vif-argent, blanc, coulant, net, bien vif, & d'une belle eau; si au contraire la couleur en est brune & plombée, qu'il s'attache aux mains, qu'il se réduise en petites boules, ou qu'il fasse des traînées, c'est signe qu'il n'est pas pur, qu'il y a quelque mêlange de plomb, & par conséquent qu'il ne vaut rien, & qu'il ne faut pas s'en charger.

Le vif-argent, ou mercure, est le seul de tous les demi-métaux qui sont entièrement fluide & coulant, d'une nature semblable à l'eau, sans cependant mouiller; en conséquence de cette propriété, le mercure se divise par le moindre effort en un nombre infini de particules.

Les particules fluides qui le composent sont toujours sphériques.

Il est entièrement opaque & d'une couleur blanche & éclatante comme celle de l'argent.

Sa pesanteur spécifique approche le plus près de celle de l'or: elle est à celle de l'eau dans la proportion de 41,000, ou 13, 539 :: 1,000. Il faut aussi remarquer que cette pesanteur varie, & qu'en hiver elle est plus considérable qu'en été. C'est de tous les fluides celui qui est le plus froid à l'air, comme il est facile de s'en appercevoir.

Le mercure a la propriété d'attirer & de dissoudre les métaux; il attire & dissout, premièrement, & par préférence à tous les autres, l'or, ensuite l'argent, le plomb, l'étain, le zinc, le bismuth; il s'attache plus difficillement au cuivre; mais pour l'unir avec le fer & le régule d'antimoine, il faut une préparation antérieure; il ne s'unit point du tout avec le cobolt: cette attraction ou dissolu-

tion qui s'opère par la trituration dans un mortier, s'appelle *amalgame*. La propriété dont il est ici question, & celle qui a été indiquée plus haut, une fois connues, il sera aisé de se faire une idée de l'art de dorer, qui ne consiste qu'à appliquer l'or amalgamé avec le mercure sur de l'argent; le feu fait évaporer le mercure, & l'or reste étroitement attaché à l'argent.

Le mercure n'est mis que difficilement en dissolution dans l'eau régale, & elle ne le dissout point avant que d'avoir été sublimé; ainsi le mercure sublimé n'est autre chose qu'un vif-argent dissout par l'eau régale. Ce mercure sublimé est soluble dans l'eau; & l'huile de tartre par défaillance versée sur cette dissolution, y fait un précipité d'un jaune orange.

Il se dissout aussi dans l'eau-forte, mais sans produire de chaleur; la solution est blanchâtre & donne un précipite tout blanc, lorsqu'on y met du sel marin ou de l'alcali volatil.

Mêlé avec du soufre, il se sublime d'une couleur rouge comme le cinabre; c'est ce qu'on appelle *cinabre factice*. Voyez *Cinabre*.

On a : 1. *Mercure vierge*. C'est un vif-argent plus ou moins pur, qui se trouve ou seul ou mêlé avec d'autres corps, sans cependant y être minéralisé; il est aisé de le reconnoître, soit à la simple vue, soit à l'aide du feu. On le trouve pur & coulant dans les mines, & il est forcé à sortir des pierres qui le contiennent, par le moyen de l'eau, ou par des égouttoirs fait exprès.

2. *Le Mercure vierge pur*. Il est très-coulant, n'est mêlé d'aucune matière pierreuse, ni de rien d'étranger.

3. Le mercure vierge mêlé à de la terre. *Hydrargirum nativum impurum*. Il n'est ordinairement que très-peu ou point coulant; il est mêlé avec une terre calcaire ou avec de l'argile dont la couleur est blanche & rouge.

4. Le mercure vierge mêlé à de la terre. *Hydrargirum nativum lapidi immixtum*. Ce mercure est plus ou moins pur; il est si foiblement attaché à la pierre, qu'en frappant dessus, le mercure en sort; on peut aussi le distinguer à la simple vue, ou par le secours du microscope.

La pierre mercurielle n'est point une espèce particulière de mine de vif-argent; il y a différentes pierres auxquelles le mercure ne se trouve point qu'accidentellement. Les globules ou pierres mercurielles sphériques qui se trouvent en Istrie, dans le Frioul & en Italie, sont de cette nature; il en est de même d'un mica ou sable luisant qui se trouve aussi dans ces endroits; il y en a dans de l'ardoise & dans la galêne à grandes stries. Henckel dit qu'il a reconnu du vif-argent dans la mine arsénicale blanche nommée *mispikkel*; peut-être que toutes les différentes espèces de pierres ou de minéraux qui se trouvent dans le monde, seroient pénétrées de

de mercure, si on les portoit dans les endroits où il se forme, ou dans une veine de mercure; mais on ne seroit point en droit pour cela d'en faire des mines particulières de ce demi-métal; il en est de même du ghur ou de la terre mercurielle dont nous venons de parler au N. 2.

Il est bien surprenant qu'en général on regarde le mercure comme la base des métaux, tandis que, sans parler des autres métaux, on tire 50 fois plus d'or que de mercure des entrailles de la terre; il y a très-peu de mines d'or, d'argent, de plomb, de cuivre & de fer, où l'on trouve du mercure.

Voici comment on s'y prend pour purifier le mercure. 1°. S'il est mêlé ou sali par de la poussière, on le passe par une peau de chamois. 2°. S'il s'y trouve quelques autres saletés, on le lave dans de l'esprit-de-vin bien rectifié. 3°. S'il a contracté de la graisse, on le lave dans de l'eau de savon, ou dans une lessive âcre, telle que celle dont se servent les savonniers. 4°. S'il se trouve mêlé de quelqu'alcali, il faut le laver dans du vinaigre. 5°. S'il est mêlé avec du plomb ou du bismuth, comme cela arrive souvent, il faut le distiller. 6°. S'il est mêlé avec du soufre ou de l'arsenic, il faut le mettre en distillation après y avoir joint de la chaux vive ou de la limaille de fer. La voie la plus courte & la plus aisée, c'est de réduire le mercure en *æthiops minéral*, en le triturant avec du soufre, d'y joindre deux fois autant de chaux vive, & de mettre ensuite le mercure en distillation. La manière de s'assurer de la pureté du mercure, c'est, 1°. de voir s'il est bien coulant sur le papier, & s'il ne laisse point de saletés sur les endroits où il a passé. 2°. S'il n'a point de pellicule à sa surface. 3°. Si en le triturant avec de l'eau dans un mortier, il ne salit point l'eau. 4°. Si en le tenant sur le feu dans une cuiller de fer, il ne pétille & ne décrépite point. 5°. Si lorsqu'on le dissout dans l'eau-forte, il ne se précipite aucune saleté au fond du vaisseau. *Min.* de Wallerius, tom. I, p. 303.

Une manière par laquelle on peut reconnoître si le mercure est bien pur, c'est de prendre une lame d'argent fin, d'en racler un endroit, de placer sur cette endroit un goutte de mercure, de chauffer la lame d'argent, & de faire évaporer le mercure. Si la tache que le mercure y laisse est grise & non blanche; c'est une preuve que le mercure est parfaitement pur. Si la tache étoit d'un jaune d'or, ce qui ne pourroit arriver par hasard, elle indiqueroit que le mercure contiendroit de l'or. *Introd. à la Minéral.* par Henckel, tom. II, pag. 169.

Manière d'extraire le Mercure de sa mine, ou le minéral de la terre.

Il faut premièrement réduire en poudre le minéral, ce qui étant fait, on verse une grande quantité d'eau dessus, on remue le tout vigoureusement jusqu'à ce que que l'eau devienne épaisse & trouble. L'eau étant reposée, on la verse dehors, & on en jette de fraîche, qu'on agite comme auparavant. Ce qui est répété jusqu'à ce que l'eau devienne parfaitement claire; après quoi, tout ce qui reste au fond du vase & du vif-argent, est autres matières minérales.

On ajoute au mercure des scories de fer, en mettant le tout dans une grande retorte de fer, pour le faire distiller; par ce moyen, toutes les matières hétérogènes, le minéral, & toutes les matières grossières, en sont séparées, & le mercure reste pur. *Postlewayt*, art. *Mercure*, tom. II, p. 242.

Dans les *Essais de Chymie, de Physique & de Médecine sur le vif-argent*, par M. Wabst, on a rassemblé tout ce que les médecins & les naturalistes ont dit de meilleur sur le vif-argent. On y donne la méthode de le recueillir & de le purifier, & ses propriétés & relation avec les élémens & les métaux.

Le vif-argent se trouve dans les mines de pur cinabre, quelquefois aussi mêlé avec de la chaux. On en recueille en Thuringe, près de Greisenthal; en Hongrie, vers Cremnitz, & en Transilvanie, près de Slatna.

Il y a du mercure gris dans le voisinage de Schœnk en Voigtland; mais la meilleure espèce est celle qui nous vient de la Carinthie. En 1752, on en a rassemblé 30000 livres à Idria. Autrefois il y en avoit beaucoup en Bohême, dans le Tirol, & dans la Franconie, près de Marpurg. Il y a des détails très-intéressans dans l'ouvrage de M. Wabst, qui promet de traiter dans le second volume, des effets du mercure sur les métaux mixtes, mais principalement sur le corps humain. *Journal Etranger*, p. 24, Janv. 1757.

On a établi à Vienne en Autriche, un bureau pour la vente des métaux & minéraux, vif-argent, &c. provenans des pays héréditaires de S. M. Impériale la Reine de Hongrie, &c. Voyez *Journal de Commerce*, p. 179, Avril, 1759.

On trouve dans le *Journal Econom.* p. 408, 1759, un *Mémoire qui indique les moyens de manifester l'existence du Mercure dans les métaux.* Il est tiré en partie de la chymie de Boërhaave, tom. II, pag. 710, Amsterd. 1752.

La meilleure marchandise que celle des nations d'Europe, qui font un commerce de contrebande avec les Espagnols de l'Amé-

rique, puissent leur porter, est le vif-argent; sur-tout si ce commerce se fait dans des endroits qui soient voisins des mines. Lorsqu'on trouve occasion de traiter cette marchandise, le prix ne se dispute point; on donne poids pour poids, argent pour mercure.

Ce profit, comme on voit, est très-grand; car il faut 16 pièces de huit pour faire le poids d'une livre, & le mercure ne vaut ordinairement que 4 francs à 100 sols la livre.

Les orfèvres, fourbisseurs, doreurs, & sur-tout les miroitiers pour mettre les glaces en teint, sont les ouvriers qui emploient le plus de vif-argent.

VIGANS. Gros draps qui se vendent à la foire de Beaucaire, & qui font partie du commerce des draps que les François envoient à Constantinople, à Smyrne & dans quelques autres Echelles du Levant. Ce sont des espèces de pinchinats dont le petit peuple se sert au Levant à faire des vestes de dessous pour l'hiver. On en fait aussi une sorte de manteaux de pluie que les Turcs portent toujours quand ils vont en campagne.

VIGOGNE. Animal de la grandeur d'une chèvre & de la figure d'une brebis, qui se trouve dans les montagnes du Pérou, depuis Arica jusques à Lima. Les Espagnols l'appellent ordinairement *vicunna*, dont nous avons fait *vigogne*. Il ne faut pas le confondre avec le *Llamas* ou *l'Alpagne*.

Le vigogne a le pied fourchu comme le bœuf; il porte sa tête comme le chameau, l'ayant assez semblable à celle de cet animal; il va assez vite, & s'apprivoise facilement. Cet animal est défiant & si vîté à la course, qu'il est difficile d'en attraper, selon le *Voyage d'Anson*, Liv. I, ch. VI, pag. 117.

La laine du vigogne est brune ou cendrée, quelquefois mêlée d'espace en espace de taches blanches. On l'appelle en Espagnol *lana vicunna*; elle vient du Pérou, qui est le seul lieu au monde où l'on trouve l'animal qui la porte, & dont elle a emprunté le nom. Les Rois d'Espagne ont souvent tenté inutilement d'y faire transporter de ces sortes d'animaux, dans l'espérance de les faire peupler, & de rendre par là leur laine plus commune & moins chère, en épargnant les frais, & évitant les risques de la mer; mais soit faute de pâturages qui leur conviennent, soit que le climat ne leur soit pas propre, ils y sont toujours morts, ensorte que depuis long-tems les Espagnols ont abandonné ce dessein.

Cette laine s'emploie en Espagne en plusieurs manufactures d'étoffes de laine; en France il n'est pas permis d'en mettre dans la fabrique des draps, & c'est proprement pour celle des chapeaux qu'elle est réservée.

La laine de vigogne est de trois sortes, la fine rouge, qui doit dominer sur la blanche, la carmeline ou bâtarde, & le pelotage; la dernière est très-peu estimée; elle s'appelle de la sorte, parce qu'elle vient en pelotes. Toutes trois néanmoins entrent dans les chapeaux qu'on appelle *vigognes*, mais non pas seules; il faut nécessairement les mêler avec du poil de lapin, ou partie poil de lapin, & partie poil de lièvre.

VIN. Liqueur agréable, mais capable d'enivrer, qui sert de boisson à l'homme, & qu'on tire du fruit de la vigne, en foulant les raisins dans une cuve, ou en les écrasant & en exprimant le jus avec l'arbre ou la roue d'un pressoir.

L'époque à laquelle les Grecs ont commencé à cultiver la vigne, & à connoître l'art de faire le vin, souffre bien des difficultés. Les Athéniens prétendoient également en avoir communiqué la connoissance à toute la Grèce. Ils en plaçoient l'époque sous le règne de Pandion I, cinquième Roi d'Athènes, 1463 ans avant J. C. La plus prande partie des auteurs anciens, s'accorde à rapporter la découverte de la vigne à Bacchus. On conjecture que la Béotie a été le premier canton de la Grèce où la culture de la vigne ait été renouvellée, par Cadmus, qui s'y établit 1519 ans avant l'ère chrétienne. Les Grecs ne gardoient point leurs vins dans des tonneaux. Ils le mettoient dans des outres, & plus communément dans de grands vases de terre cuite. Voyez *l'Origine des Loix, des Arts & des Sciences*, tom. I, part. II, Liv. II, art. II, pag. 357, in-12.

Voyez aussi des *Avis économiques sur la manière de faire cuver les vins nouveaux, & sur les vendanges, &c.* dans le *Journal Econ.* pag. 106, Nov. 1757.

Les vins de liqueur sont des vins naturels; quelques-uns très-doux, quelques autres doux & piquans. On ne se sert guère en France de ces vins pour la boisson ordinaire, mais on en présente assez souvent à la fin des repas comme une espèce de ragoût, pour réveiller l'appetit & ranimer la joie des convives.

La France a plusieurs de ces sortes de vins, entr'autres les vins muscats de S. Laurent & de la Ciourat en Provence; ceux de Frontignan & de Barbantane en Languedoc; ceux de Condrieux dans le Lyonnois; ceux d'Arbois; ceux de Mâcon dans la Bourgogne; ceux de Pouillly dans le Nivernois. On met aussi assez souvent de ce nombre les vins de l'Hermitage, de Côte-Rotie & de Tein, quoiqu'ils puissent aussi passer autant pour vins d'ordinaire que pour vins de liqueur.

Les vins de liqueur étrangers, sont les vins d'Espagne & de Portugal, ou plutôt de Madère, dont il y a de plusieurs sortes; le

vins des Canaries, qui pour se distinguer empruntent de chacun le nom de celles des Isles où ils croissent ; les vins de Hongrie, sur-tout celui de Tokai ; plusieurs vins d'Italie, comme de Piémont & de Montferrat, ceux qu'on nomme la *verdée* & le *montefiascone*, &c.

Le vin de Schiras n'est pas un vin de liqueur, puisqu'il est le plus âpre & le plus fort qu'il y ait au monde ; il faut y mêler deux ou trois fois autant d'eau que de vin, pour le pouvoir boire. Les Persans qui aiment le vin fort, l'estiment pour le meilleur de la Perse, à cause de sa grande force, laquelle donne bien vîte à la tête. On en fait un grand commerce dans les Indes ; on les conserve dans des grandes bouteilles de verre qu'on fabrique à Schiras, & qu'on couvre avec des filets de roting en guise d'osier qui les garantit très-bien des accidens ; elles contiennent chacune dix à quinze pots. On les appelle *carabas*, d'où les Européens disent *calebasses*.

On met aussi au nombre des vins de liqueur, toutes les Malvoisies, qui sont des vins qui se recueillent en Candie, à Chio, à Lesbos, Tenedos, & dans plusieurs autres Isles de l'Archipel, qui appartenoient autrefois aux Grecs ; d'où à cause de cela, ces vins sont quelquefois appellés *vins Grecs*, quoiqu'on donne aussi ce nom à un vin qui se recueille dans le royaume de Naples. On fait en Provence une espèce de malvoisie, mais qu'il faut mettre parmi les vins cuits, n'étant que des vins muscats auxquels on a donné un certain degré de cuisson.

Les bonnes qualités du vin consistent en ce qu'il soit droit, sec, clair-fin, entrant, sans goût de terroir, sans liqueur, d'une couleur nette & assurée, qu'il ait de la force sans être fumeux, du corps sans être âcre, & qu'il soit de garde sans être dur. Voyez l'*Ecole de Salerne* sur les marques d'un vin bon & salutaire, & la *Suite de la Matière médicale de* Géoffroy, tome III, page 350, 1750.

Les mauvaises qualités au contraire sont la graisse, le pousse, le goût du fust, l'aigreur, la verdeur, la foiblesse ; qu'il soit capiteux, difficile à s'éclaircir, qu'il s'afoiblisse en vieillissant, ou qu'il ne puisse se garder.

Si l'on veut avoir du vin excellent & le conserver long-tems, il faudra qu'il soit logé dans des grands vaisseaux, qu'on appelle *foudres*, & qui soient capables de contenir, s'il est possible, tout le vin d'un récolte. Voyez *Journal Econom.* p. 120, Novembre 1757. C'est aussi l'idée de l'auteur des *Vues politiques sur le Comm.* in-8°. art. XIV, 1759.

Commerce des Vins.

Toutes sortes de climats & toutes sortes de terres, n'étant pas également propres pour la culture des vignes, & le vin étant devenu comme d'une espèce de nécessité pour la boisson des hommes, particulièrement parmi quelques nations d'Europe, on ne doit point être surpris que le commerce en soit si considérable, sur-tout celui qu'en font les François, les Anglois, & tous les peuples du Nord. Mais si en général les vins sont un grand objet de négoce, on ne peut disconvenir que ceux de France ne soient, & pour l'abondance, & pour la bonté, & pour le débit, bien au dessus de tous les autres.

On peut considérer le commerce des vins de France de deux manières; l'une par rapport à la consommation qui s'en fait dans le dedans du royaume; & l'autre par rapport à ceux qui s'envoient, ou qui se transportent au dehors.

Le commerce des vins au dedans du royaume, particulièrement des vins qui viennent à Paris, est un objet d'une telle importance, qu'on le compte pour une de ces trois sources si abondantes qui fournissent presque à tous les besoins de l'état, & qui sont assez connues sous le nom d'*aydes*, de *gabelles* & de *cinq grosses fermes*.

Instruction sur le Commerce des Vins.

Le commerce des vins est l'une des branches du commerce de l'Europe des plus intéressantes. Les plaintes du public, peut-être trop justes, contre la plupart des détailleurs rendent les instructions sur cette matière bien nécessaires pour l'économie, pour l'agrément & pour la santé des consommateurs. Ce n'est pas assez de connoître les différentes sortes de vins, les meilleurs crus, leurs diverses qualités, la manière de les tirer de la première main & aux meilleurs prix; on veut aussi, & avec raison, avoir le vin naturel, c'est-à-dire, sans mixtion, ni mêlange. Tout le monde redoute le vin frélaté, le vin où l'on a mêlé quelques drogues pour lui donner de la force, du montant, de la douceur, ou quelque autre qualité qu'il n'avoit pas, & qui fait un poison lent, d'une liqueur salubre. Car on a malheureusement trouvé l'art destructif, non-seulement de faire revivre des vins passés, usés, ou gâtés, de convertir des vins de médiocres qualités; mais encore celui de contrefaire avec des drogues, les vins les plus recherchés (*a*). Cet

(*a*) On peut s'assurer de toutes sortes de vins de liqueur, en mettant dans un seau d'eau le gouleau d'une bouteille débouchée. Si la liqueur est une composition, dans l'instant toutes les drogues se détâchent & tombent dans l'eau, & si c'est un vin naturel, l'eau se soutient, & il n'en tombe pas une goutte.

art pernicieux est ignoré des négocians, qui se livrent au commerce des vins. L'exacte probité est l'ame de toutes leurs opérations; & il est sans exemple que des négocians, soit à la première main, soit dans les lieux d'entrepôt, aient fait des fournitures de vins qui ne fussent pas naturels.

Les vins de France sont l'objet le plus considérable du commerce des vins, & parmi les vins de France, ceux de Bourgogne & de Champagne tiennent le premier rang. C'est à ceux-ci, que nous nous attachons d'abord dans cette instruction, dans laquelle nous employons des connoissances aussi exactes, qu'intéressantes, que nous avons reçues de la société des sciences & belles-lettres d'Auxerre. On a formé un entrepôt à Bruxelles, très-avantageux aux acheteurs, pour tous les vins de Bourgogne & de Champagne que tirent la Hollande, l'Angleterre, une partie de l'Allemagne & le Nord, comme Rouen l'est des vins qui descendent la Seine; Nantes de ceux qui descendent la Loire, & Bourdeaux des vins qui descendent la Garonne.

On distingue la Bourgogne en deux parties à l'égard des vins, la basse & la haute. La Basse-Bourgogne est un vignoble fort étendu, qui contient plusieurs cantons renommés par leurs vins rouges & blancs. Ils produisent année commune plus de 100000 muids de vins, mesure de Paris. Le muid contient 300 pintes, & est divisé en deux feuillettes, chacune de 150 pintes. Ces feuillettes sont plus grosses que celles de la Haute-Bourgogne & de la Champagne, dont la feuillette est le quart de la queue.

Le vin de la Basse-Bourgogne est un des meilleurs du royaume, peu inférieur à ceux de la Haute-Bourgogne, quelquefois il le surpasse. Les vins de la Haute-Bourgogne valent mieux dans les années humides, ceux de la Basse l'emportent dans les années sèches. Or, comme de dix années à peine s'en trouve-t-il une sèche, il s'ensuit qu'ordinairement la Haute-Bourgogne a l'avantage sur la Basse. Cependant il se trouve chaque année dans celle-ci des vins d'élite qui peuvent être comparés à ceux de Beaune & de Nuits, & qui sont achetés par les marchands du Roi, les Normands & les Flamands. Ces derniers les transvasent dans les demi-queues de la Haute-Bourgogne, & les vendent comme s'ils en venoient. Une autre preuve de la bonté de ces vins, c'est que lorsque la Haute-Bourgogne manque, les marchands du Roi & de la cour y substituent ceux de la Basse.

Les principaux cantons de la Basse-Bourgogne, sont Auxerre, Coulange, Irency, Tonnerre, Avalon, Joigny, Chablis. Ceux de la Haute-Bourgogne sont Pommard, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeot, Volleney, Mouraché, la Romanée, Nuits, Chassagne & Mursault.

Les premières cuvées d'Auxerre passent pour les meilleurs vins de la Basse-Bourgogne, ils ont beaucoup de couleur, de corps & de goût. Irency en produit à peu près de même qualité. On compare ces climats à ceux de Nuits, parce que les vins qu'ils produisent se ressemblent à divers égards, & parce qu'ils se gardent très-bien pendant 4 à 5 ans, lorsqu'ils sont soignés, & qu'on les tire en bouteilles à propos.

Les vins rouges de Coulange & de Tonnerre sont plus fins, plus légers & d'une seve plus délicate. On les compare à ceux de Beaune, Volleney, Pommard, &c. bien soignés & tirés à propos ils se gardent 3 ou 4 ans.

Avalon produit du vin rouge qui a du corps, est vineux & soutient bien mieux le transport que les précédens, auxquels il est d'ailleurs inférieur.

Joigny a des vins rouges estimés, mais inférieurs aux précédens.

Le vin de Chablis est un vin blanc, fin, léger & d'une sevé très-délicate. On le compare au vin de Mursault. Plusieurs le préfèrent aux vins de Champagne. Cependant si quelquefois il les égale ou les surpasse, il leur est communément inférieur.

On recueille aussi à Auxerre, & particulièrement à Tonnerre, de très-bons vins blancs, qui ne le cèdent guère à ceux de Chablis.

Une qualité essentielle, sur-tout aux vins d'Auxerre, Irency, Coulange, Chablis, c'est d'être ce qu'on appelle *francs*, c'est-à-dire, sans aucun goût de terroir, perfection assez rare, & que n'ont pas toujours les vignobles les plus célèbres.

Les vins de la Basse-Bourgogne, s'enlevent pour Paris, la Normandie, la Picardie, la Flandre & l'Artois. Les marchands de Rouen en envoient de la première qualité en Angleterre & en Hollande par mer & en tonneau. Ils en envoient même en Danemarkc, en Suède & en Russie; mais ils ont soin de les mettre auparavant en bouteilles. La mer l'épuiseroit s'il étoit en tonneau.

Tous les vins de Bourgogne s'accommodent mieux du charroi, que du transport par eau. Le tems propre à voiturer les vins de Bourgogne, est depuis le mois de Janvier, jusqu'au mois de Mai inclusivement, & on prend assez communément la précaution de les faire voiturer en double futaille ou en emballage.

La route de la Bourgognon à Bruxelles est par la Champagne, par Reims, Maubeuge & Mons; c'est la plus naurelle, la plus courte, & conséquemment la moins dispendieuse. On ne doit point faire transporter les vins plus loin en futaille, si on veut conserver toute leur bonté, ainsi on peut les faire mettre en bouteilles à propos, à Bruxelles, pour les expédier ensuite en cet état à leur destination. Et si l'on ajoute à cette précaution celle de faire coëf-

ser les bouteilles de vin de Champagne, la navigation même des mers d'Allemagne & du Nord, n'apporte pas la moindre altération aux bonnes qualités des vins de Bourgogne les plus délicats. C'est une expérience dejà faite nombre de fois.

Les précautions prises pour l'entrepôt de Bruxelles, rendent impraticable toute infidélité sur la route. On tirera par cette nouvelle route, tous les vins de Bourgogne & de Champagne avec beaucoup moins de frais; & avec la même sécurité qu'on tire ceux d'Anjou, de Guyenne, &c. parce que ces vins ne passeront que par les mains de bons négocians. Les vins de Bourgogne & de Champagne paient de droit de sortie 10 livres par tonneau, de 3 muids, qui font 900 pintes. On indique dans le *Journal de Commerce*, p. 153, Août 1759, à quels commissionnaires on peut s'adresser pour ces sortes de vins, en toute sûreté.

Pour les autres vins de France, qu'on tire ordinairement de Bourdeaux, de Bayonne, de Nantes & de la Rochelle, les négocians les achetent de la premiere main pour le compte des étrangers, & en font les envois exactement & fidellement.

Voyez la suite de cette *Instruction sur le Commerce des vins*, dans le *Journal* cité ci-dessus, p. 158, Dec. 1759, au sujet des vins de la Haute-Bourgogne. Le vin de Vollenay est le plus délicat, & ce que les négocians appellent *le plus de primeur*, ou *le premier en boîte* est ordinairement le moins de garde. Le Pommard vient après, ensuite le Beaune, celui de Savigny, d'Aloxe, de Cassagne, de Nuits, du clos de Vougeot & de Chambertin. Ces sept derniers crus ont ordinairement plus de corps & de couleur que le Vollenay & le Pommard, & ont la réputation de mieux soutenir la mer.

Les clos de Vougeot & de Chambertin, sont des vins d'un goût distingué, & qui ont beaucoup de réputation. Ils se vendent extrêmement chers, & souvent moitié plus que les autres. Des cuvées bien choisies de Beaune, de Nuits & de Cassagne, coûteront un tiers ou moitié moins, feront souvent autant d'honneur & sûrement plus de profit. Ces trois sortes de vins sont, dans les bonnes années, les plus propres pour l'Angleterre, la Hollande & le Nord.

Le Mouraché & le *Romanée*, sont deux crus extrêmement bornés. Ces deux sortes de vins sont les premiers & les plus recherchés de toute la Bourgogne, & ordinairement d'un tiers plus cher que les vins du clos de Vougeot & de Chambertin. Ils sont presque toujours retenus avant les vendanges.

Les vins de Châlons & du Mâconnois, sont d'une qualité fort inférieure aux autres vins de la Haute-Bourgogne. Il s'en fait peu d'envois à l'étranger.

Les vins de Vienne & de Languedoc propres pour l'étranger, entrent dans le commerce des vins de la Haute-Bourgogne. On tire de ces vins par le Rhône & le port de Cette, & par le canal de Languedoc & Bourdeaux. Mais la plus sûre pour les obtenir naturels & de la meilleure qualité, est de se servir du ministère des négocians de la Haute-Bourgogne, de les tirer par le Rhône, la Saône, & ensuite par terre en bouteilles jusqu'à Bruxelles.

Les vins de Vienne & du Rhône, connus sous les noms de l'*Hermitage*, *de Côte-Rotie*, *de Cornas & de St. Perrey*, sont aussi recherchés que les vins de la Haute-Bourgogne, & à peu près aussi chers.

Ceux de Languedoc qui intéressent le plus les étrangers, sont les muscats de Frontignan, de Lunel, de Rivesaltes & de Béziers. Le vin de Fontignan est de tous les vins de liqueur du Languedoc le plus parfait; celui qui se conserve le mieux & le plus long-tems. Il a sur-tout cet avantage, que la vieillesse accroît tous les ans sa qualité. Ce vin est très-pur, très-naturel, & fort estimé, quoiqu'on lui ait fait quelquefois l'injustice de le soupçonner d'être composé. Nous devons assurer que des causes étrangères donnent lieu à ce soupçon. C'est de tous les vins, celui qui se fait de la manière la plus simple. On ne fait que dégrapper le raisin, le fouler, le presser, & à mesure que le jus du raisin tombe du pressoir, on le met dans le tonneau où on le laisse quelque jours sans boucher le tonneau. Il est malheureux pour la réputation de ce vin, qu'il parvienne rarement à l'étranger sans être falsifié, soit parce qu'on s'adresse mal paur s'en pourvoir, ou parce qu'on néglige les précautions qui le mettroient à couvert des accidens & des supercheries auxquelles il est exposé sur la route.

Le muscat de Lunel est d'un goût plus délicat & plus agréable, mais il ne se conserve pas aussi long-tems que celui de Frontignan; il exige plus de choix, & les mêmes précautions pour l'obtenir pur & naturel.

Celui de Rivesaltes a plus de maturité & de liqueur que les vins de Frontignan & de Lunel; il approche du vin du Cap Blanc. Mais la quantité qu'on en recueille, n'approche pas à beaucoup près de celle qu'on en débite. On peut cependant l'obtenir naturel en s'adressant bien. Les supercheries qu'on fait pour contrefaire ces vins ou pour en augmenter la quantité, sont la preuve de leur bonté. Mais ce n'est pas dans les lieux du cru qu'on en altère la qualité.

Le vin muscat de Bésiers, est d'une qualité très-inférieure à celle du Frontignan, du Lunel & du Rivesaltes. Il n'a ni autant de muscat, ni autant de finesse. Il a beaucoup plus de liqueur, ce qui le fait rechercher en Allemagne, & sur-tont dans le Nord, où on

le mêle avec d'autres vins. On le débite en beaucoup d'endroits pour vin de Frontignan, mais la comparaison dans les lieux où l'on est en état de le faire, le fait bientôt reconnoître. Il se vend ordinairement à la première main la moitié moins que celui de Frontignan.

Il y a de tous ces différens muscats, du blanc & du rouge, à l'exception du Rivesaltes, qui est tout blanc, & le véritable rouge est plus rare que le blanc en chaque qualité.

Les prix de tous ces vins de l'année 1759 sont spécifiés dans le *Journal de Commerce*, Dec. 1759, & à qui on peut s'adresser pour les avoir.

Les différens vignobles qui sont aux environs de la ville de Montauban dans la province de Quercy en France, produisent une grande quantité de vins rouges foncés en couleur, & blancs, tant liquoreux que secs, les uns & les autres de très-bonne qualité & très-propres pour les pays étrangers, & pour les colonies Françoises des Isles méridionales de l'Amérique, dans le Canada, en Hollande, à Hambourg, en Allemagne & dans toutes les autres parties du Nord. *Ibid*, p. 197, Avril 1760.

L'auteur des *Recherches sur les Finances*, p. 501, observe à l'égard des vins, que la perception des droits d'entrée, de subvention & autres sans distinction de qualités, paroît peu favorable à la culture & à l'aisance du peuple. La même intention sur les droits de sortie a eu des suites bien plus funestes, puisqu'elle a privé le royaume de plusieurs millions de revenu.

Extrait de divers Ouvrages & Mémoires sur la Vigne & les Vins.

I. *Traité sur la nature & sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire, & la manière de le bien gouverner, à l'usage de différens vignobles du royaume de France*, par M. Bidet, de l'académie d'agriculture de Florence; deuxième édition, par M. Du Hamel du Monceau, de l'académie royale des sciences, &c. Paris 1759.

II. *Vues politiques sur le commerce, particulièrement des denrées, &c.* in-8°. Amst. art. XIII, XIV, XV, XVI & XVII. *des vignes en général, des magasins à vins, projet de quelques réglemens sur le débit en gros des vins de la compagnie, & des bateaux & autres ustensiles pour voiturer les vins par toute la France & même dans les pays étrangers.*

III. *Suite de la Matière Médicale* de Geoffroy, in-12. tome III, p. 351, 1750 : il s'agit principalement du rapport que la vigne & ses productions ont avec la médecine.

Le vin seroit la panacée de bien des maux, si l'on en usoit avec modération, car le vin est le plus excellent cordial que l'auteur de la nature nous ait donné; il est stomachique; il fortifie les viscè-

res, & facilite toutes les coctions; mais l'abus qu'on en fait, pervertit toutes ses bonnes qualités; car le vin pris avec excès échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, produit l'ivresse, & cause beaucoup de maladies fâcheuses.

Le vin rouge est, de tous les vins, celui qui convient le mieux à toutes sortes de tempéramens. Il est plus stomachal que le blanc. *Voyez* les qualités des differentes sortes de vins, dans cet ouvrage.

Nous abrégeons nos jours, non-seulement en buvant beaucoup de vin pur, mais en nous servant de moyens pour retirer autant que nous le pouvons, l'eau qui se trouve naturellement dans le vin, & qui ne contribue pas peu à modérer sa chaleur.

Le vin fournit, par sa dépuration dans les tonneaux, deux matières très-utiles & très nécessaires à la médecine & à la chymie, qui sont la tartre & la lie de vin. Voyez *Tartre* & *Cendre gravelée*.

IV. L'Agronome, ou *Dict. du Cultivateur*, art. *Vigne & Vin*, 1760. Voyez aussi *Dict. Botanique & Pharmaceutique*, in-8°. Ce sont là les plus nouveaux ouvrages qui parlent de la vigne & des vins de France, auxquels on peut avoir recours si l'on souhaite.

Les vins d'Espagne sont de deux sortes, de blancs & de clairets, presque tous excellens: il y en a aussi de très-couverts, comme sont ceux qu'on nomme *vins d'Alicante*; mais on se sert plus volontiers de ces derniers comme d'un agréable & excellent remède contre les foiblesses d'estomac & les indigestions.

Les François font quelque commerce de vins d'Espagne, & en chargent en partie leurs vaisseaux pour les retours des marchandises qu'ils envoient en Espagne; mais ce n'est rien en comparaison de ce que les Anglois & les Hollandois en enlevent, tant pour leur usage particulier, que pour leur commerce du Nord, où en plusieurs endroits on les préfère aux vins de France.

Les lieux d'où l'on tire le plus de vins d'Espagne sont, Malaga, Alicante, Sainte Marie, Porto-Real, San Lucar, & Rom, les uns sur la Méditerranée, les autres sur l'Océan: on en charge aussi à Cadix.

Quoique toutes les Isles Canaries produisent d'excellent vin, on donne néanmoins le prix à ceux de l'Isle de Pane & de Fano. Les Hollandois & les Anglois sont ceux qui en font le plus grand commerce, le plus souvent en droiture; ces derniers en enlevent par an jusqu'à 16000 tonneaux, partie pour eux, partie qu'ils portent dans le Nord.

Les provinces méridionales de l'Espagne sont celles qui fournissent le plus de vin.

Il sort communément par an des seuls environs de Malaga, pour

la valeur d'un million & demi de piastres en vins & raisins. Ce sont les vaisseaux Anglois, Hollandois, Hambourgeois, Suédois & autres qui les enlevent.

L'utilité qu'en retire ces cantons, & le grand produit qui en revient au trésor royal y ont augmenté considérablement les vignes depuis 25 à 30 ans. Des personnes bien au fait assurent que depuis que les vins y ont eu plus de débouché, & que l'on a éprouvé que les côteaux sont plus favorables à la vigne, on en a planté une chaîne de montagne de 5 lieues & demie de long sur 5 de large, ce qui fait 33 lieues quarrées, au lieu de 2 lieues quarrées qu'elles occupoient autrefois dans la plaine, & où l'on cueille actuellement du bled. Cet exemple prouve que plus les productions d'un pays, où ses manufactures ont d'encouragement & de débouché, plus leur abondance augmente & leur qualité se perfectionne.

On peut ajouter que l'augmentation de ce commerce vient en partie de la bonne foi avec laquelle il se fait : on ne souffre point ces fraudes pratiquées dans beaucoup d'autres endroits, pour augmenter la quantité aux dépens de la qualité. Elles sont presque toujours la perte du commerce, parce que les acheteurs une fois dégoûtés, vont se pourvoir ailleurs, où la récolte & le commerce augmentent ; une fois l'habitude prise, on la change rarement. Les fraudes pratiquées en plusieurs endroits de l'Italie, lui ont fait perdre une partie de son commerce de vins, ainsi il convient de veiller à ce que les mêmes raisons ne nous nuisent pas un jour. Ustariz, *Théorie du Commerce*, chap. 92.

Il s'en faut bien que les vins de Portugal soient si excellens que ceux d'Espagne ; ils ont même, outre un déboire peu agréable auquel les étrangers s'accoutument mal-aisément, une qualité préjudiciable à la santé de ceux qui n'y sont pas faits.

Madère, Isle d'Afrique dans la mer Atlantique, découverte en 1410 par les Portugais, & toujours depuis unie à leur Monarchie, a au contraire des vins délicieux, mais qui sont meilleurs de 2 ou 3 feuilles que dans la première année, à cause d'un goût âcre & ardent qui ne se dissipe qu'avec le tems, pour se changer en douceur & en force. On en tire, année commune, 30000 stares mesure d'Italie, qui pesent environ 140 livres chacune. Le plant des vignes qui le produisent y fut apporté de Candie après que l'Isle eut été défrichée.

Ce vin s'enleve partie par les Européens, principalement par les Anglois, Hollandois & Danois, qui quelquefois le tirent en droiture de Madère, mais plus souvent le chargent en Portugal ; & partie se porte par les Portugais mêmes sur les côtes d'Afrique où ils ont de grands établissemens, & au Bresil. Le vin de Madère paie au Bresil plus de 8 pistoles par pipe de droits d'entrée ; ce qui fait qu'il y est très-cher.

Ce vin est fameux dans toutes les colonies d'Amérique. Voy. le *Voyage de l'Amiral* Anson, liv. I, ch. II.

Les vins du Rhin & de Moselle, outre ce qui s'en consomme dans le pays, est pour les Hollandois qui en tiennent leurs plus grands magasins à Dordrecht; ils les tirent ordinairement de Cologne où ils se conduisent par le Rhin, & qui en est proprement l'étape. Voyez les prix de ces vins dans le *Journal de Commerce*, pag. 169, Août 1759.

Vienne en Autriche, les pays héréditaires de l'Empereur, & les quartiers de l'Allemagne qui sont proche du Danube, se servent assez communément des vins de Hongrie; il s'en conduit même jusqu'en Lorraine, d'où il en passe quelques-uns en France. C'est aussi des vins de Hongrie que presque toute la Pologne se fournit. Ces vins pour la plupart sont vigoureux, mais fumeux, à peu près de la qualité des plus forts vins de la rivière de Bourdeaux; il faut néanmoins en excepter les vins de Tokai, qui approchent davantage de ceux de Canarie, avec qui même ils disputent d'excellence: ce sont de ceux-ci dont on voit à Paris.

On dira peu de chose des vins d'Italie, parce qu'il ne s'en fait pas un grand commerce au dehors. Les meilleurs sont ceux de Genzano, d'Albano & de Castel-Gandolfe aux environs de Rome. Le vin Grec de Naples & le Lacryma-Christi; la Verdée, la Moscadelle & le Montefiascone de Florence; enfin, ceux de Piémont & de Montferrat. Les Italiens font plutôt des présens de ces vins aux étrangers, qu'ils n'en font un vrai négoce avec eux.

Les vins de Candie sont excellens; il y en a de blancs & de rouges. La malvoisie est un vin cuit, dont les Vénitiens font grand cas; l'une & l'autre marchandise font un des meilleurs commerces de l'Isle.

L'Isle de Milo, qui n'est pas éloignée de celle de Candie, a aussi beaucoup de bons vins, que les étrangers qui les enlevent, font passer pour vins de Candie.

On voit sur les côteaux qui s'élevent au bord de la mer, dans la Caroline, une grande quantité de vignes. Les Anglois se flattent de parvenir à en faire des vins qui les affranchiront de la dépendance où ils sont pour cette boisson de la France, de l'Espagne & du Portugal. Néanmoins ils n'ont pas encore tiré de ces vignes, ni d'aucunes qui croissent dans leurs possessions en Amérique l'avantage qu'ils en espèrent *Hist. & Comm. des Colonies Angloises*, in-12. pag. 292, 1755.

Vin aromatique. C'est un vin qui se recueille aux environs de Chiavenne, ville des Grisons sur la petite rivière de Maira. Il est naturel, & son nom ne lui vient pas de ce qu'il est composé d'aromates, mais de ce qu'il est aussi fort, & en même-tems aussi

délicat que si les parfums les plus précieux, & les épiceries les plus fines entroient dans sa composition.

Le raisin dont il se fait est très-gros, & n'est pas moins excellent que les meilleurs raisins d'Italie : afin qu'il ne manque rien à sa maturité, la vendange ne s'en fait qu'en Novembre. Le vin aromatique est blanc, quoiqu'il soit fait de raisins rouges.

Il se fait peu de commerce de ce vin, se consommant presque tout dans le pays, ou du moins ne servant guère qu'à faire des présens.

Vins artificiels. L'Angleterre ne s'en est pas tenu à donner à ses productions naturelles toutes les perfections dont elles sont susceptibles, elle a voulu encore suppléer au défaut de celles qui lui manquent, par l'imitation, & l'on y a porté sur-tout assez loin l'art de faire des vins artificiels : c'est principalement la manière de faire cette sorte de vins que M. Schaw enseigne dans ses *Leçons de Chymie*, traduites de l'Anglois. On fait de ces vins avec des cerises, des groseilles, des raisins de Corinthe, des baies de sureau, des mûres sauvages, des oranges & plusieurs autres fruits, des sucs de certains arbres, comme le bouleau, l'érable, le sicomore, &c. & de meilleur encore du jus de canne de sucre, de son sirop ou du sucre même avec de l'eau. On aura de la peine à croire que tous les sucs de ces végétaux, après avoir bien fermenté, fournissent, comme l'assure M. Schaw, du vin aussi parfait que les grappes les plus abondantes des meilleurs vignobles. Il avoue cependant que les vins qu'on fait à présent en Angleterre sont en mauvaise réputation, qu'on les croit mal-sains, cruds, indigestes, tantôt trop sucrés, tantôt trop verds ; qu'ils donnent des tranchées, des maux de tête, &c. ce qu'il attribue particulièrement au peu de soin qu'on emploie pour les faire, & partie au préjugé.

Il est cependant certain qu'il est autant possible à la chymie de donner les qualités naturelles du vin à tous ces sucs, que d'atteindre à la transmutation des métaux. Voyez le *Journal de Commerce*, pag. 107, Janvier 1760, &c.

VINAIGRE. Vin qui s'est aigri de lui-même, ou qu'on a fait aigrir en y mêlant quelques acides, ou autres drogues, dont les maîtres vinaigriers font un grand mystère, pour lequel, à ce qu'on croit communément, ils ont une sorte de serment entr'eux de ne le point révéler ni communiquer aux personnes qui ne sont pas du métier.

Il se fait du vinaigre avec d'autres liqueurs aigries que le vin ; & il y a des vinaigres de cidre & de bière, & même d'eau : on en prépare aussi avec des fleurs, des herbes, des légumes & des fruits ; comme avec des fleurs de roses, des fleurs d'oranges, des

fleurs de sureau, des framboises, de l'ail, de l'estragon, &c.

De tous les vinaigres de vin qui se font en France, celui d'Orléans est estimé le meilleur, soit à cause que les vins y sont plus propres, soit parce que les vinaigriers le sçavent mieux préparer.

Il seroit trop long de décrire ici la manière de faire le vinaigre, sur-tout avec les fruits doux & les semences; où il faut que toute la nature de la mixtion soit renversée par la fermentation acide. Mais une chose digne d'attention, c'est la manière de concentrer leur vinaigre, & de le dégager de ses parties aqueuses les plus grossières.

Un moyen sûr, c'est de le faire geler dans un grand hiver, & d'enlever soigneusement à deux ou trois reprises la glace qui s'y est formée; on peut au moins le dégager ainsi de son flegme le plus grossier, & ensuite le mettre en distillation.

En distillant le vinaigre, il passe d'abord une liqueur spiritueuse; ensuite paroît l'acide le plus concentré : il faut se servir pour cela d'une cornue de verre & du bain-marie, afin que le vinaigre ne s'attache pas au fond du vaisseau; ce qui seroit inévitable si on distilloit au bain de sable. Il reste au fond de la cornue une liqueur épaisse, brune, inflammable, sur laquelle chacun pourra s'exercer. *Introduction à la Minéral.* par Henckel, tome II, sect. XI, pag. 90.

On peut faire du vinaigre sur le champ en mêlant de la crême de tartre avec de la lie de vinaigre, & versant de l'eau simple par dessus; ou bien si vous voulez d'un tonneau de mauvais vin en faire un de bon vinaigre, suspendez-y dedans un nouet contenant 5 livres de tartre crud réduit en poudre subtile & arrosé d'une livre d'huile de vitriol : il faut agiter de tems en tems le nouet. *L'Agronome* ou *Dict. du Cultivateur*, in-8°. 1760. Voyez aussi *Dict. Bot. & Pharmac.*

M. Schaw donne la manière de faire du vinaigre sans vin, dans ses *Leçons de Chymie*; mais si l'on obtient par sa méthode une sorte de vinaigre, ce n'est qu'un vinaigre très-foible, tel que le vinaigre de bière; parce qu'on ne peut faire du vinaigre fort qu'avec le vin même, & que la force du vinaigre est toujours proportionnée à celle du vin qu'on a employé pour le faire : pour préserver les vins & le vinaigre de putréfaction, il faut les soustirer de leur lie, en les clarifiant & en les préservant de l'accès de l'air & de la chaleur. *Journal de Commerce*, page 112, Janvier 1760.

Le changement qui arrive au vin quand il vieillit, & que par une nouvelle fermentation il se change en vinaigre, n'est pas moins utile dans la médecine que le vin le plus excellent. En effet, cette liqueur acide nous fournit plusieurs remèdes, sans compter

compter l'usage que l'on en fait dans nos cuisines pour l'assaisonnement des alimens.

On doit choisir cette liqueur d'une saveur piquante, agréable, suffisamment acide, & qui ait été faite avec de bon vin.

C'est un des meilleurs préservatifs contre les fièvres malignes pestilentielles & contre la peste.

On se sert du vinaigre pour conserver plusieurs choses, comme des feuilles, des fleurs & des fruits; il agit en cette occasion en bouchant par ses pointes acides les pores du corps avec lequel on la mêle, & empêchant que l'air n'y puisse entrer assez librement pour y exciter une fermentation qui le corromproit en peu de tems. *Suite de la matière Médicale* de Geoffroy, tom. 3, p. 370.

Le commerce du vinaigre est assez considérable en France. Outre la consommation du royaume, & particulièrement de Paris, qui est très-grande, il en va quantité à l'étranger. Les Anglois, Ecossois, Irlandois & Hollandois, en enlevent beaucoup de celui de Guyenne par Bourdeaux, & de ceux de l'Orléanois, du Blesois, de l'Anjou, du pays d'Aunis & de la Bretagne, par la Rochelle, Nantes & S. Malo; ce qui ne va pas moins, année commune, qu'à 1000 ou 1200 bariques, qu'ils transportent, ou dans leur propre pays, ou dans le reste de l'Europe, & même jusques dans l'Amérique.

Il s'en transporte presque autant par les vaisseaux marchands François, qui font le commerce du Nord & de la mer Baltique, & c'est une assez bonne marchandise pour Archangel, la Norwège, Dantsick, Konigsberg, Riga, Stockholm, Copenhague, Elseneur, Lubeck, Hambourg & Nerva.

VIOLET. Couleur mêlée de bleu & de rouge qui ressemble à la fleur qui porte le nom de *violette*.

Les soies violettes cramoisi doivent être faites de pure cochenille avec la galle à l'épine, l'arsenic & le tartre; & après avoir été bien bouillies & lavées, être passées dans une bonne cuve d'Inde, sans mêlange d'autres ingrédiens.

Les violets ordinaires doivent être montés de bresil, de bois d'inde ou d'orseille, puis passés à la cuve d'inde.

La teinture des laines violettes cramoisi se fait de cuve & de cochenille sans y mêler d'orseille ni autres ingrédiens.

A l'égard des fils, les violets rose sèche & amaranthe clair, se teignent avec le bresil, & se rabattent avec la cuve d'inde ou indigo.

VIOLON. Instrument de musique qui est monté de 4 cordes de boyau, dont le manche n'a point de touches, & qui se joue

avec un archet. Il se fait quantité de bons violons à Mirecourt en Lorraine.

VIPÈRE. Espèce de serpent dont la morsure est très-vénimeuse, soit que son poison consiste dans une liqueur jaunâtre renfermée dans deux vésicules qui couvrent ses dents, selon Redi ; soit qu'il ne provienne que de l'irritation des esprits de ce dangereux, mais utile animal, selon Charas.

Non-seulement l'on n'a plus de la vipère une aussi grande horreur qu'on en avoit autrefois, mais même on s'en sert utilement dans plusieurs remèdes, & l'on en ordonne la chair bouillie ou rôtie, comme un aliment excellent, & qui fait des effets surprenans dans les maladies les plus désespérées.

Le commerce des vipères est assez considérable en France ; les marchands épiciers-droguistes en font venir de plusieurs provinces du royaume. La plupart néanmoins de celles qui se consomment à Paris, viennent de Poitou.

On les envoie ou vivantes ou sèches. Les vivantes doivent être choisies grosses, bien vives, nouvellement prises. Il faut les conserver dans des lieux tempérés, le grand chaud & le grand froid leur étant également contraires : on met ordinairement du son ou de la mousse dans les tonneaux & dans les bouteilles de verre où on les enferme, mais non pas pour leur nourriture, la vipère pouvant vivre six mois au moins sans manger.

Les vipères sèches viennent par paquets ordinairement d'une douzaine. Comme c'est une marchandise où les vers se mettent aisément, il est assez difficile de les bien conserver long-tems ; à moins de mettre du vif-argent ou de l'absinthe dans les vaisseaux où on les garde. Il faut les choisir pesantes, grosses, longues, bien sèches, nouvelles tuées, point mortes d'elles-mêmes, ce que la noirceur fait aisément reconnoître, & qui soient toutes garnies de leur cœur & de leur foie.

Il faut les amasser au printems, quand elles ont dépouillé leur vieille peau, & qu'elles commencent à manger la pointe des herbes ; c'est alors qu'elles sont bonnes. Voyez *Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique*, in-8°. 1759.

Les sels volatils ou fixes de vipères, leur graisse & l'huile qu'on en tire par le moyen de la chymie, viennent aussi de Poitiers.

On fait venir de Montpellier & d'Italie, sur-tout de Padoue, ce qu'on appelle des *trochisques* ou *pastilles de vipères*, qui sont un des principaux ingrédiens dont on compose la thériaque. Ces trochisques sont une espèce de pâte faite de poudre de vipères ou de vipères bouillies dans de l'eau avec de l'anet, de la racine de dictame ou de la mie de pain, & de l'huile de muscade ou de

baume de Judée ou du Pérou. Ceux qui sont fait avec le dictame, sont les meilleurs; outre cela, il faut qu'ils soient nouvellement & fidellement composés.

VITRIOL. Espèce de sel fossile ou de minéral, qui se trouve dans les mines de cuivre. Le vitriol a différentes dénominations, suivant les différens lieux d'où on le tire.

Le vitriol a la figure d'un lozange ou d'un quarré dont les angles sont aigus ou en rhomboïdes : c'est cette figure que ce sel prend d'abord en se crystallisant.

Le vitriol fond dans le feu avec bouillonnement, & devient d'abord fluide comme de l'eau; ensuite il forme une matière sèche, dure, mais facile à réduire en poudre. Ce sel exige 16 fois autant d'eau que son poids pour se mettre en dissolution. Le vitriol produit sur la langue un goût styptique & austère.

I. *Vitriol bleu. Vitriol de cuivre.* La couleur en est bleue; quand on en frotte un fer dur & bien poli, après l'avoir mouillé auparavant, il y dépose une couleur rouge, semblable à celle du cuivre. Le goût en est austère & désagréable. Il y a : 1°. Le *vitriol bleu en crystaux.* 2°. Le *vitriol bleu en stalactite.* On en trouve dans les mines; il est fortement attaché à la pierre & aux parois de la mine, & ressemble aux glaçons qui pendent aux toits; sa figure est indéterminée. 3°. *Les fleurs de vitriol.* Il s'en forme en pleine campagne, ainsi que dans le fond des mines; elle ressemble assez à l'herbe, ou à de la laine; leur épaisseur est tantôt plus, tantôt moins grande.

Le vitriol de Chypre qui se débite chez les apothicaires & droguistes est artificiel; on le fait par la cémentation du cuivre avec du soufre ou des pyrites sulphureuses.

II. *Vitriol verd. Vitriol marciale. Couperose.* La couleur de ce vitriol est verte; la châleur la décompose & le réduit en une poudre grise; lorsqu'il a été dissout dans l'eau, il se dépose une matière jaune au fond du vase, & au bout d'un certain tems, il donne une couleur jaune au verre, dans lequel on a fait la dissolution. Il y a : 1°. Le *vitriol martial en crystaux* : 2°. Le *vitriol martial en stalactite* : 3°. Les *fleurs de vitriol marcial.* Ces différentes variétés du vitriol verd se trouvent de la même manière que celles du vitriol bleu, & il n'y a à l'extérieur de différence que dans la couleur.

III. *Vitriol blanc* ou *vitriol de zinc.* La couleur en est blanche; il se met aisément en fusion dans le feu. Il y a : 1°. Le *vitriol de zinc en crystaux* : 2°. Le *vitriol blanc en stalactite* : 3°. Les *fleurs de vitriol blanc.*

Le vitriol blanc qui vient de Coslar en Allemagne, outre le fer & le zinc, paroît encore contenir du cuivre & du plomb. Une

preuve que le vitriol blanc contient du fer, c'eſt que l'aimant agit ſur la terre blanche vitriolique & en attire des particules, joint à ce que la mine de zinc de Goſlar eſt réellement ferrugineuſe ; il contient du cuivre, puiſque ſi on vient à l'humecter & à le frotter contre le fer bien poli, il lui fait prendre une couler de cuivre ; ajoutez à cela que la poudre qui tombe au fond de l'eau, dans laquelle on a fait diſſoudre du vitriol de zinc, donne, avant que d'être édulcorée, une couleur bleue à l'eſprit de ſel ammoniac ; le vitriol blanc étant produit par un métal qui contient du plomb, il eſt aſſez naturel qu'il en contienne auſſi ; d'où l'on peut conclure que le minéral qui ſe tire à Goſlar, contient un mêlange de tous ces différens métaux, c'eſt-à-dire, du zinc, du fer, du cuivre & du plomb ; & c'eſt de ce même minéral qu'on tire le vitriol blanc.

IV. *Vitriol mixte.* C'eſt ainſi qu'on nomme le vitriol composé de plus d'une ſubſtance métallique, & qui contient ou du cuivre ou du fer à la fois, ou du zinc, du cuivre & du fer. Il y a :

1. *Le vitriol mixte composé de cuivre & de fer.* C'eſt celui qu'on trouve le plus communément dans les mines de cuivre ſous la forme de ſtalactites ou de cryſtaux dont la couleur eſt d'un bleu tirant ſur le verd.

Le vitriol d'Hongrie eſt de cette eſpèce ; c'eſt celui que les adeptes recherchent avec tant d'empreſſement.

2. *Le vitriol mixte composé de cuivre, de fer & de zinc.* Sa couleur eſt mêlée de blanc & de verd, ou d'un verd clair ; il contient à la fois du cuivre, du fer & du zinc ; il ſe montre ſous la forme de ſtalactites ou de fleurs.

On n'a point encore pu s'aſſurer s'il y a du vitriol composé de cuivre & de zinc ; ce mêlange ne feroit pourtant point tout-à-fait impoſſible. Voy. *Minéral.* de Wallerius, t. I, p. 290, &c.

C'eſt ordinairement le vitriol cuivreux qu'on emploie, ſur-tout dans les teintures, ſelon Henckel.

On trouve du vitriol martial pur & naturel ou tout formé, en Hongrie ; quoiqu'il ſoit mêlé de beaucoup d'alun. 1°. Dans la mine de Herrengrund, il n'eſt environné qu'extérieurement d'alun de plume, qu'on peut aiſément en ſéparer. 2°. On en tire de quelques pyrites qui ſont répandues en maſſes, ou globules détachés, dans la première couche de terre, comme dans de l'argile, de la glaiſe, du ſable, de la pierre à chaux, & de l'ardoiſe. Telle eſt la fameuſe pyrite de Heſſe, qui ſe trouve à Almerode, qu'on nomme *terra martis Haſſiaca* ; celle de Toplitz, qui eſt dans de la pierre à chaux, de même qu'à Boll, dans le duché de Wirtemberg, à Altſattel près de Carlsbade en Bohême, &c. 3°. On fait artificiellement du vitriol de Mars avec l'huile

de vitriol & le fer, &c. Le vitriol martial se dissout aisément dans l'eau ; celui de Vénus s'y dissout moins facilement : cette différence vient de ce que le premier contient plus de flegme que le dernier. Plus on chauffe le vitriol, plus il devient jaune. A une chaleur médiocre, le vitriol devient fluide comme de l'eau, si l'on donne un feu plus fort, il se réduit en une terre rouge.

Le cuivre précipité, & non pas produit par le fer, se nomme *cuivre de cémentation* : il s'en trouve de cette espèce dans beaucoup d'endroits ; mais nulle part aussi abondamment qu'à Neusol en Hongrie, où l'on retire tous les ans plusieurs quintaux de ce cuivre. Voyez l'*Indrod. à la Minéral.* par Henckel, tom. I & II.

On a commencé il y a quelques années, à faire du vitriol bleu de Chypre en Suède ; il est parfaitement bon & se débite bien au dehors.

Le vitriol bleu est sec au toucher. On le prépare en différens endroits, mais principalement dans l'Isle de Chypre & en Hongrie ; c'est pourquoi on l'appelle *Vitriol de Chypre* ou de *Hongrie* (*a*).

Le vitriol verd, ou qui a la couleur d'herbe, a différens noms, suivant les endroits d'où on le tire : car il s'appelle *vitriol de Rome*, de *Pise*, de *Suède*, d'*Angleterre*, ou de notre pays. On le trouve dans les boutiques, ou sous la forme des crystaux rhomboïdaux, ou en masses formées de différens grains crystallins, qui sont quelquefois un peu onctueuses, & qui s'attachent aux mains : son goût est âcre & styptique.

En Angleterre, dans le village de Debtford, éloigné d'environ 6000 pas de Londres, on fait du vitriol verd avec des pyrites qui sont des pierres pesantes, brunes à l'extérieur, & qui, dans l'intérieur, représentent des rayons qui vont du centre à la circonférence, brillans comme le clinquant, & qui sont tout-à-fait insipides : si on les expose long-tems à l'air, elles fermentent intérieurement, & se fendent d'elles-mêmes, & dans les fentes on voit un duvet blanc & salé qui a un goût acide & styptique : enfin, toute la substance de la pierre se dissout, & elle se réduit en terre ou poussière très-fine, qui a un goût salé de vitriol & l'odeur de soufre. Mais si l'on brûle & calcine ces pyrites au feu, elles répandent beaucoup de fumée avec l'odeur du soufre, & il reste une chaux rouge qui contient un peu de fer & de cuivre.

(*a*) On trouve de ce vitriol au bureau établi à Vienne en Autriche, suivant le *Journal de Commerce*, pag. 179, Avril 1759.

Sur le commerce du Vitriol en France, & la manière dont on exploite ce minéral aux environs de la ville d'Alais en Languedoc.

L'habitude où sont les teinturiers François de ne faire usage que du vitriol d'Angleterre, semble indiquer que ce minéral ne se trouve que difficilement en France : cependant il y a en France plusieurs mines de vitriol qu'on n'exploite point; mais avant d'aller plus avant, il faut dire un mot du commerce de cette marchandise.

Le vitriol ou la couperose est un sel minéral composé d'un acide & d'une terre métallique corporifiés par une grande quantité d'eau. En posant ces matières sur des charbons ardens, on fait évaporer le liquide, & il ne reste qu'une terre blanchâtre & opaque qui n'est autre chose qu'un sel fixe où domine l'acide.

Cet acide est le plus puissant de la nature, il corrode le fer & le cuivre, il perce d'une infinité de petits trous les fils qui composent les étoffes, & les prépare à bien recevoir les teintures, sur-tout pour le noir & le gris. Il s'en consomme beaucoup pour ce seul objet, en France particulièrement.

Qu'on ne croie pas qu'il soit difficile de découvrir ces matières. Plusieurs signes non équivoques indiquent les différens terreins qui contiennent dans leur sein des mines de vitriol ferrugineux ou cuivreux; car il y a deux espèces de vitriol. Le premier, qui est le plus aisé à trouver, parce qu'il est moins enfoncé dans la terre, est mêlé de fer. L'autre est uni avec le cuivre, & demeure souvent caché, jusqu'à ce qu'une fouille fortuite, une ravine, ou l'éboulement des terres le mette à découvert.

Deux choses servent principalement à s'assurer que le terrein où l'on est couvre une mine vitriolique. La première est le goût des eaux qui, sortant des environs, ou qui y séjournant, prennent un goût & une odeur qui ne peuvent laisser de doute sur la matière dont elles sont imprégnées.

La seconde indication est la découverte de la gangue, qui est une pierre spatheuse, molle, blanchâtre, brillante, très-pesante, le plus souvent posée de champ, & disposée par couches épaisses d'un ou deux pouces, qui sortent de terre. Cette pierre est non-seulement l'indice d'une mine vitriolique; mais elle aide à suivre les détours de ses labyrinthes : le plus communément elle couvre les mines de vitriol cuivreux.

La matière étant découverte, on indique le moyen de l'exploiter, comme on le pratique aux environs d'Alais en Languedoc, où se trouvent plusieurs de ces mines. M. l'abbé de Sauvages qui a examiné toutes ces opérations en physicien éclairé, en donna

la description dans un mémoire qu'il lut à l'assemblée publique de la société royale des sciences de Montpellier le 23 Décemb. 1746, dans le *Journal Econ.* pag. 89, Janvier 1756.

Pour mettre le vitriol de France dans toute sa valeur, il faudroit d'abord détruire dans les teinturiers le préjugé qui le leur fait croire inférieur à celui d'Angleterre.

On en voit aussi quelquefois qu'on tire de dessous les terres glaises d'autour de Paris, selon le *Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique*, in-8°. 1759.

VOUEDE ou VOIDE. Drogue propre à teindre en bleu. C'est une espèce de pastel qui croît en Normandie, & sur-tout aux environs de Caën, où on le seme dans les meilleures terres; il se cultive de la même manière que le pastel du Languedoc, mais il s'en faut bien qu'il ait autant de force & de substance, n'en ayant guère plus que le marouchin ou dernière récolte du vrai pastel, & cela apparemment parce que la chaleur en Normandie n'étant pas, à beaucoup près, à même degré que dans le Haut-Languedoc, la feuille du vouede se mûrit difficilement.

Ce qu'il y a néanmoins de différent dans la culture de l'un & de l'autre, c'est qu'il ne faut pas faire tant de récolte du vouede que du pastel, & que le vouede ne doit être mouillé que médiocrement: il faut autant qu'il se peut mêler le vouede au pastel pour faire une bonne teinture; mais si c'est avec de l'indigo qu'on le mêle, il faut au plus une livre d'indigo sur cent livres pesant de vouede, sans quoi l'on court risque de faire de fausses couleurs.

Le commerce du vouede de Normandie étoit autrefois très-considérable; mais il est beaucoup diminué depuis que l'indigo a été apporté des Indes, quoique de ces deux drogues l'indigo soit la moins bonne.

URINE. Excrément liquide des animaux dont la vessie se décharge; il se dit plus particulièrement de celle de l'homme.

L'urine est du nombre des drogues non colorantes dont les teinturiers se servent à préparer les étoffes avant de les mettre en couleur. Entr'autres usages elle aide à fermenter & échauffer le pastel, & on l'emploie aussi au lieu de chaux dans les cuves de bleu.

On se sert quelquefois d'urine pour dégraisser les laines, les étoffes & ouvrages faits de laine, comme draps, ratines, serges, &c. bas, bonnets, &c. mais l'on prétend que ce dégraissage est très-mauvais, qu'il préjudicie beaucoup aux marchandises, & qu'on ne devroit y employer que du savon, ou de la terre bien préparée.

WOLWERINE. Petit ours de la baie de Hudson. Cet animal paroît être du double plus gros qu'un renard ordinaire. Quant à sa forme, il tient un peu du renard & de l'ours : la fourrure est assez longue par tout le corps, & ne paroît pas si applatie sur la peau, que dans quelques autres animaux. On en a tué beaucoup à la baie de Hudson, où on les prend pour leurs fourrures. Elle est d'une couleur brune, claire, & partie d'un brun obscur ou très-foncé, qui change insensiblement, s'éclaircit dans le milieu du dos, & devient d'un brun clair & agréable à la vue. Cette couleur ensuite recommence par degrés à devenir plus obscure, jusqu'au point qu'elle est presque entièrement noire à la partie du derrière du dos. Voyez *Journal Econ.* p. 526, Janvier 1759.

VULNÉRAIRES. Les herbes vulnéraires font partie du commerce de l'épicerie, c'est-à-dire, des drogues. Les meilleures croissent en Suisse, sur les Alpes, mais particulièment sur le Mont Jura, qui est une chaîne de montagnes qui sépare les cantons Helvétiques d'avec la France. Le comté de Neufchâtel, qui est traversé de cette chaîne, donne abondamment de ces plantes ou herbes, dont les qualités sont estimées par la bonté de son terroir. C'est ce qui a donné lieu à ses habitans d'en amasser & de les sécher, pour en faire commerce. Ils en envoient par toute l'Europe, d'où il en passe même jusqu'aux Indes.

Ces herbes sont un assemblage de feuilles & de fleurs de 7 ou 8 sortes de plantes les plus estimées entre les vulnéraires. Leur nombre est plus ou moins grand dans ce mêlange, suivant le choix qu'on fait de celles à qui l'on attribue le plus de vertus. On boit leur infusion, qu'on prend en guise de thé, ou bien l'on en fait une décoction pour la faire prendre sous la forme de ce qu'on appelle en pharmacie *potion vulnéraire*. Ces herbes ont pris le nom de *vulnéraires*, parce que quand on en fait usage dans les blessures, soit plaies, ou contusions, leur guérison se fait plus vite qu'autrement.

On fait de ces herbes des mêlanges assortis de plusieurs ordres, suivant les intentions, ou les différentes incommodités auxquelles on les destine, ou selon les cas où elles conviennent. Les uns sont des vulnéraires astringens, les autres des vulnéraires apéritifs; les uns sont pectoraux, les autres hystériques, &c.

Les vulnéraires astringens sont composés des herbes vulnéraires les plus usitées, & qui conviennent le mieux aux parties blessées du corps. Elles sont aussi les plus employées, parce qu'elles fortifient les parties, en leur procurant le calme naturel, dans bien des affections. Les herbes qui entrent dans leur mêlange, sont la pyrole, la sanicle, le pied de lyon, la bugle, la pervenche, le

pied de chat, & la paquette ou marguerite. Comme on a accoutumé de faire boire de ce mélange d'herbes à ceux qui ont fait des chûtes dangereuses, c'est ce qui lui a fait donner par les Allemands le nom de *faltrank*, qui veut dire, *la boisson pour les chûtes*.

Lorsqu'on veut diminuer un peu leur qualité astringente, & la rendre plus apéritive, on y ajoute la véronique mâle, à qui l'on a donné le nom de *thé de l'Europe*; (voyez *Véronique*) la verge d'or, la saxifrege ronde, & la langue de cerf, qu'on nomme aussi *scolopendre*.

Si l'on veut ce mélange plus pectoral, on y fait entrer avec la même scolopendre, la pulmonaire, le lierre terrestre, la fleur de pas d'âne, & celle d'échium. Si on le veut rendre hystérique, on y ajoute l'armoise, le marrube blanc, la matricaire & la germandrée, &c. On diminue quelquefois le nombre des unes, pour y faire entrer un peu plus des autres, plus ou moins, suivant l'estime qu'on en fait.

Il seroit à souhaiter que des médecins habiles dans la botanique voulussent eux-mêmes choisir les plantes, & faire ces différens mélanges pour les donner à distribuer sous leurs noms, en scellant de leurs cachets les paquets ou les boîtes qui les contiennent, & en les accompagnant chacun d'un imprimé pour expliquer leurs vertus, & la manière d'en faire usage; le public s'en serviroit avec plus de sûreté & de confiance.

La vulnéraire des paysans est vulnéraire & consolidante, propre pour guérir les plaies récentes ou les blessures, comme le porte son nom, étant pilée & appliquée dessus en cataplasme; cependant nous ne voyons pas qu'on en fasse beaucoup d'usage en médecine, suivant la *Suite de la Matière médicale* de M. Geoffroy, tom. 3, pag. 419, 1750.



XYLO-BALSAMUM. Nom qu'on donne au bois de l'arbre d'où distille la précieuse gomme, *opo-balsamum*, connue communément sous le nom de *baume du Levant*. Voyez *Baume*.

Y.

Y CHITZÉE. Drogue médicinale qui se trouve à la Chine, que les Japonois estiment beaucoup, & dont les Chinois font un grand commerce avec eux. Cette drogue ne vaut à Canton que six taels cinq mas le pic, & se vend au Japon jusqu'à 38 taels; ce qui produit un profit de plus de six cens pour cent.

YEUX DE PERDRIX. Etoffe partie soie, partie laine, diversement ouvragée & façonnée, qui se fait par les haute-lisseurs de la saïetterie d'Amiens. Elle doit avoir, suivant les réglemens de 1666, trente-trois buhots, trente portées de largeur, revenant à un pied & demi & un pouce du Roi, & 20 aunes un quart à 20 aunes & demi de longueur.

YVOIRE ou IVOIRE. Dents ou défenses de l'éléphant.

L'éléphant, dont les anciens & les modernes racontent à l'envi tant de merveilles, est un animal mônstrueux qui se trouve en Afrique & en Asie. Sa tête est fort peu porportionnée à la grosseur énorme de son corps. Des deux côtés de sa machoire sortent les deux dents ou défenses recourbées, qu'on appelle *marfil*, ou *morfil*, quand elles ne sont point débitées; & ivoire, lorsqu'elles sont en morceaux, ou fabriquées en diverses sortes d'ouvrages par les tabletiers, les tourneurs, & quantité d'autres ouvriers.

Les dents des éléphans des Indes n'ont guère que trois ou quatre pieds de long; mais celles des éléphans d'Afrique, sur-tout de Bombaze & de Mosambique, n'ont pas moins de dix pieds; & deux hommes auroient assez de peine à en soulever une seule.

Il se trouve en Afrique une si grande quantité d'éléphans, qu'on les voit errer par troupes dans ses vastes déserts, comme on voit ailleurs les troupeaux de taureaux & de vaches les plus nombreux.

L'ivoire ou morfil se tire de toute la côte d'Afrique, mais surtout de Rio-Fresca, de la rivière de Gambie, du Sénégal, & de la côte des dents.

Les lieux de l'Asie où il y en a davantge, sont l'Isle de Ceylan, & les royaumes d'Achem, de Pégu, de Siam & d'Aracan.

L'ivoire de Ceylan est estimé le meilleur de tous, parce qu'il ne jaunit jamais. On en dit autant de ceux d'Achem & d'Aracan; aussi-sont-ils plus chers que les autres.

Outre la grande consommation qui se fait d'ivoire pour tant de

divers ouvrages & d'ornemens où l'on s'en sert, il est de quelque usage dans la médecine. On le rappe pour en faire des tisanes astringentes. On en tire un esprit & un sel volatil estimé pour les maladies du cœur & du cerveau. Enfin, on en fait en le brûlant & calcinant en blancheur ce qu'on appelle *spode*, à qui l'on attribue les mêmes vertus qu'au rocail.

C'est aussi en les brûlant & les réduisant au noir, qu'on en fait ce qu'on nomme *noir d'ivoire* ou *noir de velours*, dont se servent les peintures. Voy. *Noir d'Ivoire*.

Manière de blanchir parfaitement l'Ivoire.

Le commun usage pour faire blanchir l'ivoire sale, est de l'exposer à la rosée de Mai; mais cette méthode qui n'a pour elle que la simplicité est sujette à beaucoup d'inconvéniens. Elle demande un assez long-tems, & souvent il faut s'y reprendre à plusieurs années de suite; car il est nécessaire d'attendre le mois de Mai, qui n'est pas toujours abondant en rosée, la rosée ne pénètre point exactement par-tout, & dans tous les replis ou moulures de l'ouvrage: elle n'enleve point le jaune de la fumée qui s'est incorporée dans l'ivoire; enfin, le soleil qui frappe l'ivoire, après une grande rosée, peut y causer des gersures, & augmente infailliblement celles qui y sont. La méthode que je me propose d'enseigner n'a rien de semblable: on la peut exécuter en tout tems, elle ne laisse rien à desirer dans la pièce nettoyée; elle enleve toute la crasse de la fumée, rend même l'ivoire plus blanc qu'il n'a pu être en sortant des mains de l'ouvrier, & n'est l'ouvrage que de 5 ou 6 heures de tems. Je ne dis rien que je n'aie expérimenté moi-même, & que tout le monde pourra faire ainsi que moi; il ne s'agit que de faire une lessive.

On aura donc un petit cuvier proportionné à la pièce ou à la quantité de pièces d'ivoire que l'on veut blanchir, & semblable à ceux où on fait la lessive, c'est-à-dire, ayant un trou dans son fond, où l'on met un bouchon de paille ou une canulle & son couvercule. Dans ce cuvier on met une pierre de chaux vive, & environ un quarteron de cendres de brandevinier; c'est l'espèce de tartre qui se forme au fond des alembics ou chaudières où l'on distile l'eau-de-vie. Il est sensé que la quantité de ces deux matières doit se régler sur celle de l'ivoire qui est à blanchir. On met ensuite l'ivoire dans le cuvier qui ne doit point toucher à la chaux vive, parce qu'infailliblement elle le feroit lever par écailles. Pour cet effet, on dispose dans le cuvier quelques bâtons en travers qui soutiennent la pièce en l'air. On verse ensuite de l'eau sur la chaux, selon la même regle qu'on suit pour le linge, froide d'a-

bord, puis tiède, ensuite chaude, & enfin bouillante. On sçait assez, sans qu'il soit besoin que je le dise, qu'on verse l'eau plus d'une fois dans le même degré de froideur ou de chaleur. L'ivoire doit baigner dans l'eau. C'est une attention essentielle à avoir que de tenir le cuvier toujours exactement couvert, soit avec son couvercle, soit avec du linge assez épais pour empêcher la fumée d'en sortir & de se repandre : car c'est cette fumée qui fait toute l'opération ; c'est elle, qui pénétrant les pores de l'ivoire, en détache la crasse la plus enracinée.

Lorsque vous jugez que votre ivoire est assez blanchi, vous le tirez du cuvier. Vous avez en même tems une terrine pleine d'eau fraîche & une brosse un peu rude : vous trempez la vergette dans l'eau, & vous brossez votre ivoire, dont toute la saleté s'en va, & il devient du plus beau blanc dont il soit susceptible. J'ajouterai, s'il est nécessaire, que lorsque c'est un crucifix que l'on veut nettoyer, il faut le détacher de dessus la croix : il en est de même de toute pièce qui seroit appliquée sur un fond. *Journal Econom.* p. 72, Juillet 1752.

Ivoire de Moscovie. On nomme ainsi une sorte d'ivoire qui se trouve assez avant en terre dans quelques endroits de la Tartarie Moscovite, particulièrement le long de la Lena & de la Jenizea, deux grands fleuves qui arrosent cette vaste partie des états du Czar.

Le pere Avril, Jésuite, croit que ce sont des os de poisson ; & c'est l'opinion qu'il en veut établir dans sa relation de la Chine.

Ces dents sont ordinairement blanches, mais quelquefois on en trouve de noires. Leur poids est depuis 2 cens jusqu'à 3 cens l. On s'en sert à faire des peignes, & tous les autres ouvrages où l'on emploie l'ivoire. Le plus grand négoce s'en fait dans la Moscovie même, ne s'en envoyant guère au dehors. Voyez la *Relation de l'Ambassade de* M. Everard Isbrants Ides *à la Chine*, dans le tome VIII *du Recueil des Voyages au Nord.*

Ce ne sont pas les Moguls, ou Mongals seuls, qui s'imaginent que ce sont de grands animaux qui vivent sous la terre, &c. Tous les peuples de la Sibérie sont dans la même persuasion. *Mémoire* de *S. Pétersbourg*, 1758. Voy. l'art. *Mammut.*

Ivoire fossile. Ce sont des longues dents, soit molaires, soit incisives des éléphans ; la couleur en est ou blanche ou brune ; on en trouve une grande quantité en Sibérie ; il y en a aussi en d'autres contrées de l'Europe ; mais quoiqu'on les tire du sein de la terre, elles ne sont pas changées en pierres pour cela ; on en peut faire toutes sortes d'ouvrages comme avec d'autres os ; les Russiens les nomment *momotovakost*. Il y a :

1°. *L'ivoire* ou *la dent incisive fossile.* Ces dents ont quelquefois

trois à quatre aunes de long; souvent elles ont moins de longueur.

2°. *L'ivoire* ou *la dent molaire fossile*. Il s'en trouve qui ont jusqu'à 9 pouces d'épaisseur, quelquefois moins; elles ressemblent parfaitement aux dents molaires.

3°. *L'ivoire fossile brun*. Il est d'un bleu foncé, & ressemble par sa couleur aux cocos.

La différence qui se trouve entre l'ivoire fossile que les Russiens nomment *momotovakost*, & le vrai ivoire, c'est, 1°. que l'ivoire fossile est blanc à l'intérieur, & marqué de petites taches ou de petits points noirs; 2°. qu'il est couvert d'une espèce d'écorce qui est ou jaune, ou grise, ou blanche, ou verdâtre; 3°. qu'il a une odeur semblable à celle du lait d'amande; 4°. qu'il a un goût comme celui de la craie; 5°. qu'il est plus dur en dehors qu'en dedans; 6°. qu'il se divise facilement en petites feuilles ou lames; 7°. que, quand on le fait tremper dans l'eau, il la remplit de bulles; 8°. qu'il s'attache à la langue comme une terre bolaire, ou comme de la marne; du reste, il ressemble parfaitement à l'ivoire ou aux dents d'éléphans: l'éléphant mâle a deux longues dents incisives que quelques gens nomment cornes, avec 4, 6 & même 8 dents molaires: la femelle n'a point de dents pointues ou incisives. *Minéral.* de Wallerius, tome. II, p. 52.

Z.

ZEBELLINE. Voy. *Martre*. Il s'en trouve une grande quantité en Sibérie.

ZÉDOAIRE. On trouve dans les boutiques deux racines sous ce nom. Quelques-uns croient que ce n'est que différentes parties de la même racine.

La zédoaire longue, est une racine tubéreuse, dense, solide, de deux, trois & quatre pouces de longueur, de la grosseur du doigt, qui se terminent par les deux bouts en une pointe mousse; de couleur de cendre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, un peu amer, aromatique, de peu d'odeur, mais agréable, qui est douce & aromatique lorsqu'on la pile, ou qu'on la mâche, & qui approche en quelque façon du camphre.

Il faut choisir celle qui est grande, compacte, pleine, non ridée, dont la substance est comme grasse, visqueuse, qui est un peu difficile à mordre à cause de sa solidité, qui est la plus odorante, & qui n'est point du tout percée de trous.

La zédoaire ronde, eſt une racine entièrement ſemblable à la zédoaire longue, par ſa ſubſtance, ſon poids, ſa ſolidité, ſon goût & ſont odeur : elle n'en diffère que par la figure ; car elle eſt ſphérique, de la grandeur d'un pouce ; ſa ſuperficie eſt un peu inégale, & éminente dans les endroits où l'on a coupé des fibres ; elle ſe termine quelquefois en une petite pointe, par laquelle elle a coutume de germer lorſqu'elle eſt encore en terre.

On nous apporte l'une & l'autre de la Chine, ſelon Garcias & Paul Herman. On trouve plus rarement la ronde dans les boutiques que la longue.

La zédoaire eſt une racine médicinale qui vient des Indes orientales, & en particulier de l'Iſle de Ceylan, que les Cingalais nomment *harankaha*. Elle eſt ſudorifique, excellente pour l'eſtomac, & contre les vers ; elle eſt par conſéquent cordiale & hiſtérique. Elle entre dans le vinaigre thériacale, & dans l'eau prophilactique de Sylvius.

Il en croît beaucoup auſſi ſur la côte de Malabar. Il y a apparence que ce genre renferme ſous lui pluſieurs eſpèces ; quoique les deux ſortes de racines qu'on connoît, longue & ronde, viennent d'une même eſpèce.

ZERUMBETH. C'eſt une racine tubéreuſe, genouillée, inégale, groſſe comme le pouce, & quelquefois comme le bras, un peu applatie, blanchâtre ou jaunâtre ; d'un goût âcre, un peu amer, aromatique, approchant du gimgembre, d'une odeur agréable. On la trouve rarement dans les boutiques.

Cette plante ſe plaît dans les forêts humides & le long des ruiſſeaux ; ſon fruit eſt un aliment très-agréable pour les bœufs & les autres bêtes de charge. Elle vient en abondance dans l'Iſle de S. Vincent, vers l'endroit que les Caraïbes appellent *Olaiou*. Du ſuc des fruits de cette plante on tire un beau violet qui, appliqué ſur les toiles de lin, ou ſur la ſoie, eſt ineffaçable.

ZIMMER. Terme de commerce de fourrure, dont on ſe ſert en quelques endroits de Moſcovie, ou en Ruſſie, particulièrement dans les parties les plus ſeptentrionales. Un zimmer fait dix paires de peaux : ainſi un zimmer de martres eſt compoſé de 20 peaux de ces animaux, ou plutôt de 40 peaux ; car toutes les fourrures ne ſe vendent pas par paires, la vente des plus belles zibélines ſe faiſant par paires en détail, & celles des zibélines ordinaires par zimmer en gros. *Mémoire de St. Pétersbourg*, 1758.

ZINC. Le zinc eſt le plus ductile de tous les demi-métaux ; on pourroit preſque le travailler au marteau, ſur-tout lorſqu'il eſt froid ou qu'il a été refroidi dans de l'eau ; il y a même lieu de croire que, ſi on lui joignoit des fondans convenables, on pourroit le porter à un plus grand degré de malléabilité. Par ce qui

vient d'être dit, on voit que le zinc ne peut être réduit en poudre; mais que, quand on veut le diviser, il faut le limer & le raper, ou bien le mettre en grenailles comme le plomb.

2. La couleur du zinc est d'un blanc qui tire un peu sur le bleu; à l'extérieur, il a la couleur du plomb; si on vient à le casser, celui de Goslar paroît composé de fibres & de stries dans la fracture; mais celui qui vient des Indes Orientales paroît composé de cubes grossiers.

3. Sa pesanteur spécifique est de 7,000.

4. Il fond assez promptement au feu; il en exige un degré plus violent que l'étain ou l'antimoine; il produit en s'allumant une flamme jaunâtre ou verdâtre, & se sublime sous la forme d'une fumée blanche. Si on en met sur des charbons ardens, & qu'on souffle un peu, il s'enflamme, pétille, & donne de la fumée; si on l'enflamme dans un creuset, il s'élève vers les côtés, sous la forme de filets de couleur blanche; on voit par-là qu'il se volatise au feu; il communique cette propriété à tous les autres métaux, sans même excepter l'eau. A en juger par l'épreuve du feu, il paroît être d'une nature sulfureuse.

5. Il s'unit avec tous les métaux, mais très-difficilement avec le fer; cette union se fait très-promptement lorsqu'on a commencé à faire rougir les métaux, & qu'ensuite on y joint du zinc avec du tartre & du verre; il ne s'unit jamais avec le bismuth au fond duquel il tombe toujours; il a la propriété de jaunir le cuivre.

6. Il se dissout dans tous les acides fort ou foibles; lorsqu'il est mis en dissolution avec du vinaigre, il répand une odeur agréable, semblable à celle des narcisses; il se dissout aussi dans l'eau-forte, dans l'esprit de soufre, & dans l'acide vitriolique, &c. quand il a été dissout dans ce dernier, il forme le vitriol blanc.

7. Si on en détache quelques particules avec une lime, elles acquièrent une vertu magnétique, & deviennent propres à être attirées par l'aimant, de même que la limaille de fer : c'est un apothicaire de Nuremberg qui a le premier fait cette observation.

8. Le zinc s'amalgame très-bien avec le mercure qui a la propriété de décomposer ou de réduire en poudre, & de séparer du cuivre, la partie de zinc qui peut y avoir été mêlée, comme on peut en faire l'expérience sur le tombac ou métal du prince Robert.

Mine de zinc. Elle est de différentes couleurs qui sont ordinairement foncées; elle ressemble souvent à une galene obscure & fuligineuse; on lui trouve aussi du rapport avec des mines de plomb & de fer. On a :

1. La mine de zinc blanchâtre.
2. La mine de zinc bleuâtre.
3. La mine de zinc ondulée.

On y voit représentés des espèces de tourbillons,

4. La mine de zinc de couleur de fer. Il y en a de cette espèce dans la mine de Blaks, près de Bovallsdal en Tuna.

On n'a point encore eu jusqu'à présent d'éclaircissemens satisfaisans sur les mines de zinc ; ce qu'il y a de certain, c'est que, lorsque le zinc est mêlé avec la galene de plomb, cette mine prend une face toute différente, & ressemble à une mine de fer ; on peut la racler avec un coûteau, mais l'eau-forte n'agit point sur elle comme sur la galene. Quant à la mine de zinc qui se trouve près de Goslar, on en parle, non comme d'une mine particulière, mais comme d'un minéral composé, 1°. de la galene à petites stries ; 2°. d'une substance minérale solide, compacte, tantôt bleuâtre, tantôt tirant sur le brun ; 3°, d'une mine de cuivre qui est ou jaune ou d'un verd jaunâtre ; ces matières sont si parfaitement unies, qu'il est rare de trouver un de ces minéraux sans les autres. Henckel dit que la mine de zinc qu'on tire aux environs de Goslar, est une vraie mine de fer. *Minéral.* de Wallerius, tome I, p. 443.

On se sert de zinc pour blanchir & purifier l'étain, à peu près comme on emploie le plomb pour purifier l'or, l'argent & le cuivre. On met une livre de zinc sur 600 livres d'étain. Les fondeurs & les faiseurs de soudure en usent aussi mêlé avec la terramerita. Il donne au cuivre une couleur d'or assez brillante, mais qui dure peu.

Il faut choisir le zinc blanc, en belles écailles, difficile à casser, point aigre, & s'il se peut, en petites barres ou lingots, sur lesquels il paroisse comme des espèces d'étoiles. Voyez *Métal de Prince* & *Tombac*.

ZINGI. Fruit des Indes Orientales, qui a la forme d'une étoile. Il est composé de sept espèces de noix oblongues & triangulaires, arrangées & disposées en rond. Son écorce est dure, rude & noire. Les amandes sont polies & luisantes, d'une couleur semblable à la semence de lin, d'une odeur & d'un goût pareils à ceux de la semence d'anis, d'où cette plante a pris en Europe son nom d'*anis* des Indes. Les Orientaux, particulièrement les Chinois, se servent de l'amande pour préparer leur thé & leur sorbec.

ZOROCHE. Sorte de minérai d'argent très-brillant, & assez semblable au gispe, c'est-à-dire, à cette pierre qu'on nomme communément *talc*. Le zoroche est la moindre de toutes les pierres métalliques qui se tirent des mines de Potosi, & celle qui donne le moins d'argent. Voyez *Argent*.

FIN.